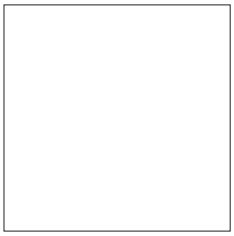
PRO+™

Mixte



Mode d'emploi

&

Instructions d'installation et d'entretien

AGA

U110055 - 02

Table des Matières

1. Consignes de sécurité importantes 1

En cas d'incendie 1
Prévention des dommages causés par l'incendie et la fumée 1
Portez des vêtements appropriés 2
Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches 2
Importante consigne de sécurité et mise en garde 2
Bonne installation 2
Conversion 3
Entretien par l'utilisateur 3
Brûleurs 3
Utilisez des casseroles de la bonne grosseur 3
Fours 3
Montage des grilles du four 3
Consignes générales de sécurité 4

2. Aperçu de la cuisinière 5

Brûleurs 5
Brûleur wok 7
Le four multifonctions 7
Fonctionnement du four 8
Fonctions du four multifonctions 8
Mode Sabbath 10
Caractéristique éconergétique 10
L'horloge 11
Accessoires 13
Eclairage du four 14
Rangement 14

3. Conseils pratiques de cuisson 15

La cuisson avec un four multifonction 15
Conseils pratiques pour une cuisson avec minuterie 15
Conseils pratiques généraux à propos du four 15

4. Tableau de cuisson 16

5. Dépannage 17

6. Nettoyage de la cuisinière 19

Renseignements essentiels 19
Entretien quotidien 19
Nettoyage des débordements 19
Brûleurs de la table de cuisson 19
Plan de cuisson 20
Panneau de commande et portes des fours 20
Nettoyage de la surface 23

7. Installation 25

Réglementation 25
Instructions pour une installation sécuritaire 25
Conversion au gaz propane 25
Directives concernant l'emplacement 25
Emplacement de la cuisinière 27
Déplacement de la cuisinière 28
Terminer le déplacement 29
Montage de la grille d'évacuation 29
Mettre à niveau 29
Dispositif anti basculement 30
Trousse de rallonge des panneaux latéraux 30
Raccordement électrique 31
Raccordement de gaz 34
Scellement des ouvertures 36
Mettre à niveau 36
Ajustement final 36
Vérifications du fonctionnement de la cuisinière 37
Assistance à la clientèle 37
Déplacement de la cuisinière pour services d'entretien 37

8. Conversion à un Autre Gaz 38

Important! 38
Pour votre sécurité 38
Conversion au Gaz Propane 38
Ouvertures 38
Réglage du robinet 39
Régulateur de gaz 39
Étiquette autocollante 40
Essai de pression 40
Replacer la grille et le tiroir de rangement 41

9. Schéma de câblage 42

10. Fiche Technique 43

1. Consignes de sécurité importantes

Votre appareil doit être installé et mis à la terre par un technicien qualifié, conformément au National Electrical Code (norme ANSI/NFPA N° 70 – dernière édition), et aux dernières normes provinciales et fédérales du code d'installation des appareils à gaz naturel. Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie, et aux codes locaux.

Montez uniquement selon la description de la section de l'installation du présent guide.

Demandez à votre dépositaire de recommander un technicien qualifié et un centre de service accrédité. Apprenez comment couper l'alimentation de la cuisinière à l'aide d'un disjoncteur ou de la boîte de fusibles, en cas d'urgence.

Le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière doit être monté durant l'installation. Il réduit le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de surcharge sur la porte du four ou le tiroir de rangement.

Pour éviter toute blessure, ne jamais vous asseoir, vous tenir debout ou vous appuyer sur les portes ou le tiroir du four.

Si vous le faites, il y a risque de blessures graves et de dommages à la cuisinière. N'autorisez personne à grimper et se tenir debout sur toute partie de la cuisinière ou à s'y suspendre.

En cas d'incendie

⚠ **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse. Ne soulevez jamais une casserole qui a pris feu. Éteignez l'appareil. Étouffez les flammes d'une casserole qui a pris feu sur un brûleur de cuisinière en recouvrant complètement la casserole avec un couvercle bien ajusté ou une plaque à pâtisserie. Si possible, utilisez un extincteur à poudre polyvalente ou à mousse à usages multiples.**

Si l'incendie s'est déclaré dans un plat au four, étouffez les flammes en refermant la porte. Ouvrez les portes et les fenêtres ou, le cas échéant, faites fonctionner la hotte pour dissiper la fumée et l'odeur.

Prévention des dommages causés par l'incendie et la fumée

Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que tous les matériaux d'emballage ont été enlevés.

Ne rangez jamais de matériaux combustibles, essence et autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Si la cuisinière est installée près d'une fenêtre, des précautions spéciales doivent être prises pour empêcher les rideaux de toucher aux brûleurs.

⚠ **Ne laissez JAMAIS d'objet sur la table de cuisson. L'air chaud de la sortie d'air du four peut enflammer les objets et augmenter la pression des contenants fermés, ce qui risque de les faire éclater. De nombreuses bombes aérosol sont EXPLOSIVES lorsqu'elles sont soumises à la chaleur Évitez de les utiliser ou de les ranger près d'un appareil.**

De nombreux contenants en plastique brûleront ou seront endommagés par la chaleur. Conservez les articles de plastique éloignés des pièces de la cuisinière susceptibles de devenir tièdes ou chaudes. Ne laissez pas d'articles en plastique sur la table de cuisson car ils peuvent brûler, fondre ou amollir s'ils sont trop proches d'une sortie d'air ou d'un brûleur allumé.

N'installez pas d'espaces de rangement directement au-dessus d'une cuisinière. Si une armoire se trouve au-dessus de la cuisinière, n'y ranger que des articles non fréquemment utilisés, qui résistent à la chaleur et ne présentent aucun danger. Les liquides volatiles, nettoyeurs ou aérosols présentent des risques de danger lorsqu'ils sont soumis à certaines températures.

Une fois la cuisinière déballée, mettez au rebut la boîte et les sacs en plastique. Ne permettez jamais à des enfants de jouer avec le matériau d'emballage.

N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce où il se trouve. Cette utilisation risque d'entraîner une surchauffe du four et des boutons de commande.

Ne couvrez jamais les fentes, trous ou passages à la base du four et ne recouvrez jamais une grille complète avec, par exemple, du papier d'aluminium car vous bloquerez la circulation d'air dans le four. De plus, le papier d'aluminium peut accumuler la chaleur et présenter un danger d'incendie.

Entretien par l'utilisateur – Ne réparez pas la cuisinière et ne changez pas de pièce, à moins que le guide ne renferme des instructions spécifiques claires à cet effet.

L'entretien doit être effectué uniquement par un technicien qualifié afin de réduire le risque de blessures et de dommages à la cuisinière.

Ne modifiez jamais la construction d'une cuisinière, par exemple en retirant des pieds de mise à niveau, couvercles de grille, supports/vis antibasculement ou tout autre produit ou pièce.

⚠ **Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance.**

Les touts petits et les jeunes enfants ne doivent pas être laissés à proximité de cette cuisinière en tout temps. On ne doit jamais les assoir ou les mettre debout sur une partie ou l'autre de la cuisinière.

Ne laissez pas les enfants grimper ou jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer la cuisinière et causer des brûlures graves ou autres blessures.

Apprenez-leur à ne pas jouer avec les commandes ou toute autre partie de la cuisinière.

Ne rangez jamais des objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.

N'utilisez pas le four comme aire de rangement.

Par mesure de sécurité, les matériaux inflammables ne devraient pas être rangés dans un four, le tiroir du four ou près des brûleurs, dont des articles en papier, plastique et tissu, tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs tels que des bombes aérosols sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

Les matériaux inflammables risquent d'exploser et de causer un incendie ou des dommages à la propriété.

Pour éviter tout risque de choc électrique, blessure ou décès, assurez-vous que la cuisinière est mise à la terre. Débranchez-la toujours de l'alimentation de secteur avant l'entretien.

Ne touchez pas aux brûleurs ou à la surface adjacente.

Les brûleurs à gaz peuvent demeurer chauds pendant quelque temps même une fois éteints. Les surfaces environnantes peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après leur utilisation, ne touchez pas aux brûleurs et empêcher tout vêtement ou autres matériaux inflammables d'entrer en contact avec ceux-ci jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidis. Les surfaces environnantes incluent le dessus de la cuisinière et le dosseret.

⚠ NE TOUCHEZ PAS aux éléments chauffants ou aux surfaces du four.

Les éléments chauffants du four peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures d'un four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Durant et après leur utilisation, ne touchez pas aux brûleurs et empêchez tout vêtement ou autres matériaux inflammables d'entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient suffisamment refroidi.

D'autres surfaces de la cuisinière peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, ce sont la porte du four et la sortie d'air du four à la base du dosseret.

Portez des vêtements appropriés

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière. Usez de prudence lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des armoires situées au-dessus de la table de cuisson. Des matériaux inflammables risquent de s'enflammer au contact de la flamme d'un brûleur ou d'une surface chaude et de provoquer des brûlures graves.

Utilisez seulement des poignées ou mitaines sèches

Des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la formation de vapeur. Une poignée ne doit jamais toucher aux éléments chauffants.

N'utilisez pas de linge à vaisselle ou autre chiffon épais à la place d'une mitaine. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Au besoin, utilisez des mitaines sèches – l'emploi de mitaines humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec des mains mouillées.

Importante consigne de sécurité et mise en garde

La proposition 65 de la loi californienne de 1986 sur la sécurité concernant l'eau potable et les produits toxiques (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) exige la publication de la liste des substances susceptibles d'être cancérigènes ou dangereuses, et imposent aux entreprises d'informer leurs clients des expositions potentielles à de telles substances.

Cet appareil contient ou produit un ou plusieurs produits chimiques qui peuvent entraîner la mort ou une maladie grave et qui sont connus par l'état de la Californie comme source de cancer, anomalies congénitales ou autre défaut génésique.

Les utilisateurs de cet appareil sont ici informés que le gaz qui brûle peut entraîner une faible exposition aux substances énumérées, dont le benzène, le formaldéhyde et la suie, surtout attribuable à la combustion incomplète du gaz naturel ou des gaz de pétrole liquéfiés. Des brûleurs bien ajustés minimiseront la combustion incomplète.

Il est également possible de minimiser l'exposition à ces substances au moyen d'une bonne sortie d'air vers une fenêtre ouverte ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

Pour réduire le risque d'exposition aux substances du combustible ou à la combustion, assurez-vous que l'appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions du présent guide.

IMPORTANT : Ne conservez pas vos oiseaux de compagnie dans la cuisine ou des pièces où les fumées de la cuisine risquent de s'échapper. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées libérées par la surchauffe d'huile de cuisson, de gras, de margarine ou de surface anti-adhésive de batterie de cuisine peuvent être dangereuses.

IMPORTANT : Conservez les instructions d'installation à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Bonne installation

Assurez-vous que votre appareil est bien installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

Conversion

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Assurez-vous que votre cuisinière a été correctement réglée en fonction du type de gaz (naturel ou pétrole liquéfié) par un installateur ou un technicien qualifié. Consultez la section Installation des présentes instructions.

⚠ **MISE EN GARDE!**
Ces réglages doivent être effectués par un technicien qualifié selon les instructions du fabricant et tous les codes et exigences des instances juridictionnelles. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures graves ou des dommages à la propriété. L'agence qualifiée qui effectue ce travail assume la responsabilité de la conversion.

Entretien par l'utilisateur

Ne réparez pas la cuisinière et ne changez pas de pièce à moins d'instructions spécifiques claires à cet effet dans le guide. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Brûleurs

Qualité des flammes

Les flammes des brûleurs à gaz naturel doivent être bleutées entourées tout au plus d'une légère frange jaunâtre.

Les flammes du gaz propane peuvent être plus douces. L'extrémité des flammes des brûleurs peut être jaunâtre.

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur le brûleur.

ASSUREZ-VOUS QUE LES CHEMINS DE COMBUSTION ET DE L'AIR DE VENTILATION NE SONT PAS OBSTRUÉS.

Utilisez des casseroles de la bonne grosseur

Cet appareil est équipé de brûleurs de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Il est imprudent de laisser les flammes dépasser de la casserole, car le manche peut devenir très chaud.

L'utilisation de récipients de cuisson adaptés au brûleur permettra également d'améliorer l'efficacité de la cuisinière.

⚠ **Ne laissez jamais les brûleurs en marche sans surveillance s'ils sont réglés à haute température. Le débordement des récipients de cuisson peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer.**

⚠ **Protège-cuvettes – N'utilisez pas de papier aluminium au fond des cuvettes ou dans le four. Le papier alu risque de provoquer des chocs électriques ou un incendie et endommagera le fini émaillé. Ne mettez jamais le papier aluminium en contact avec les éléments chauffants.**

⚠ **Récipients de cuisson émaillés - Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres récipients émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ; les autres risquent de se briser en raison du changement soudain de température**

⚠ **Les manches doivent être orientés vers l'intérieur et ne pas recouvrir les brûleurs adjacents. Autrement, ils deviendront chauds et brûleront.**

⚠ **Les récipients en aluminium peuvent marquer les grilles de la table de cuisson. Ces marques de métal sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.**

Fours

⚠ **Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte.**

⚠ **Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant de retirer ou replacer un aliment.**

⚠ **NE PAS laisser tomber ou de se reposer des objets sur la vitre de la porte. Bien que le verre est très resistant, un choc violent ou la chute d'objets pourrait causer la surface du verre à craquer ou se briser.**

⚠ **Ne chauffez jamais un contenant d'aliment non ouvert. La pression à l'intérieur peut faire éclater le contenant et causer des blessures graves.**

⚠ **N'obstruez pas les évents du four.**

⚠ **NE PAS apposer des feuilles d'aluminium sur le fond de la cavité du four. Cela entraînera le fond du four à surchauffé et l'annulation de la Garantie.**

⚠ **NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte : le joint d'étanchéité de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.**

⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeurs à four : aucun nettoyeur de four commercial ou revêtement protecteur ne doit être utilisé sur ou autour de toute pièce du four.**

⚠ **Ne nettoyer que les pièces mentionnées dans ce Guide de l'utilisateur.**

⚠ **Avant de procéder à un autonettoyage du four : retirez les grils-lèchefrites, les tablettes latérales et coulissantes et tout autre ustensile.**

Montage des grilles du four

⚠ **Installez toujours les grilles à la position souhaitée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, prenez garde que la poignée ne touche à l'élément chauffant du four.**

⚠ **ATTENTION!**
Ne rangez pas des objets susceptibles d'attirer

l'attention des enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le dosseret – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.

⚠ **MISE EN GARDE!**
CET APPAREIL EST LIVRÉ AVEC DES ROULETTES POUR FACILITER SON DÉPLACEMENT DURANT L'INSTALLATION. UNE FOIS INSTALLÉE, LA CUISINIÈRE NE DEVRAIT PAS ÊTRE DÉPLACÉE.

Consignes générales de sécurité

Cet appareil doit être installé par une personne compétente, conformément aux instructions d'installation. L'installation doit être conforme aux réglementations applicables, ainsi qu'aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Cette cuisinière est conçue uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte d'extraction mécanique).

Une utilisation intensive prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire (ouverture d'une fenêtre, par exemple) ou une ventilation plus efficace (augmentation de la puissance du dispositif d'extraction mécanique, par exemple).

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence. Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension, en basculant le disjoncteur, avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

⚠ **Toutes les pièces de la cuisinière deviennent chaudes lorsque l'appareil est en marche et le resteront même lorsque la cuisson est terminée.**

⚠ **Prenez garde lorsque vous touchez à la cuisinière ; pour limiter les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT (OFF) et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.**

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde aux brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Nettoyez uniquement les pièces indiquées dans les présentes instructions.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, la cuisinière doit toujours être propre, afin de prévenir le risque d'incendie causé par l'accumulation de graisse et autres particules alimentaires.

Veillez à ce que les revêtements muraux inflammables, rideaux, etc. soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

⚠ **N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

N'entreposez pas de matériaux combustibles ou de liquides inflammables à proximité de la cuisinière.

Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles, car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe.

Si possible, utilisez un thermomètre de friteuse pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

⚠ **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses doivent être remplies d'huile jusqu'au tiers de leur capacité uniquement. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le four est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (les trous ronds le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des linges à vaisselle ou ramollir du beurre.

Si vous utilisez un appareil électrique à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon de l'appareil n'entre pas en contact avec la table de cuisson.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans la cuisinière.

Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée en permanence. Utilisez des extracteurs ou des hottes aspirantes dans la mesure du possible.

La cuisinière est conçue uniquement pour la cuisson domestique et ne doit pas être utilisée à d'autres fins.

N'UTILISEZ PAS le four pour chauffer la cuisine; non seulement c'est un gaspillage d'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Les caractéristiques techniques de cette cuisinière ne doivent pas être modifiées.

Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.

Lorsque la cuisinière n'est pas utilisée, vérifiez que les boutons de commande sont à la position Arrêt (Off).

2. Aperçu de la cuisinière

Fig.2-1

Caractéristiques **(Fig.2-1)** de la cuisinière à cavité unique et système de carburation mixte :

A. 5 plaques chauffantes et un brûleur wok

B. Minuterie intégrée à un panneau de commande

C. Four multifonction

D. Un tiroir de rangement

Brûleurs

Remarque : Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que tous les brûleurs sont en place et que toutes les grilles sont correctement installées.

Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton. Chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial (DSS) qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Lorsque vous pressez le bouton de réglage d'une plaque chauffante, des étincelles jaillissent de tous les brûleurs. Ceci est normal. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer la surface autour d'un brûleur lorsqu'un autre brûleur est allumé. Il y a risque de choc électrique.

Pour allumer un brûleur, pressez et tournez le bouton de réglage correspondant à la position élevée comme l'indique **'HI' (Fig.2-2)**.

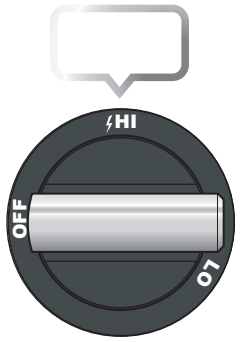


Fig.2-2

Fig.2-3

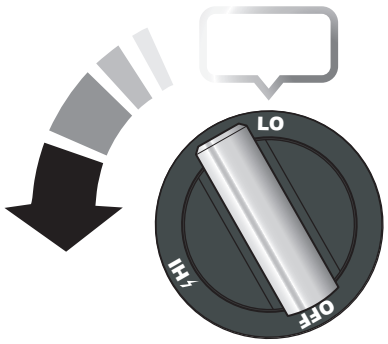


Fig.2-4

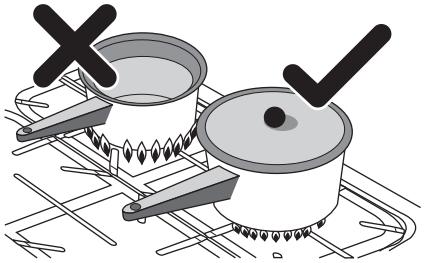


Fig.2-5

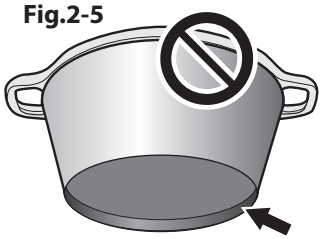


Fig.2-6

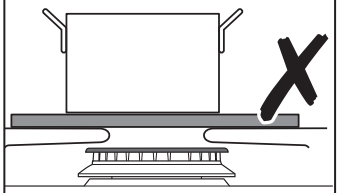
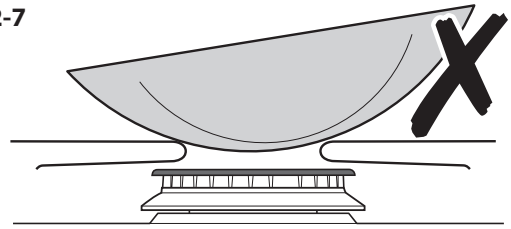


Fig.2-7



L'allumeur fera jaillir une étincelle qui allumera le gaz. Maintenez le bouton de réglage enfoncé pendant environ dix (10) secondes pour laisser circuler le gaz dans le brûleur.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de réglage, cela signifie que le DSS n'a pas été contourné. Tournez le bouton de réglage à la position OFF et attendez une (1) minute avant de réessayer. Assurez-vous cette fois de maintenir le bouton de réglage enfoncé un peu plus longtemps.

Tournez le bouton pour régler la hauteur de flamme. Sur cette cuisinière, la position minimum se trouve après maximum, et non entre maximum et éteint. Le symbole **'LO'** indique la « position minimum ».

Ajustez la flamme à la hauteur désirée et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles **(Fig.2-3)**.

Si la flamme d'un brûleur s'éteint, fermez le bouton de réglage et attendez une (1) minute avant de rallumer.

Assurez-vous que les flammes sont sous les poêlons **(Fig.2-4)**. Pour des raisons de sécurité, ajustez les flammes de sorte qu'elles ne dépassent pas les rebords des ustensiles de cuisson. Placez un couvercle sur les récipients pour une ébullition plus rapide du contenu.

Bien espacer les grands poêlons les uns des autres.

On recommande de ne pas utiliser de poêlons et de marmites avec des bases concaves ou des rebords retournés **(Fig.2-5)**.

L'utilisation d'accessoires de mijotage, de type plaques d'amiante ou plaques métalliques, est DÉCONSEILLÉE. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson **(Fig.2-6)**.

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) **(Fig.2-7)**.

Le diamètre de casserole minimum conseillé est de 12 cm (4¾ po) pour les brûleurs extérieurs et de 16 cm (6 $^{3}/_{8}$ po) pour le brûleur central.

Allumage des brûleurs sans électricité

En cas de panne d'électricité, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette.

A. Tenez une allumette allumée à environ 25 mm (½ po) de la tête du brûleur en tenant la main à l'horizontale le plus loin possible du brûleur.

B. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la position HI. Retirez la main dès que la flamme apparaît. Avec l'autre main, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes pour que le dispositif de sécurité du brûleur puisse « sentir » la chaleur de la flamme.

C. Tournez le bouton de commande du brûleur à la position OFF lorsque vous avez terminé.

Brûleur wok

Le brûleur wok est conçu pour répartir la chaleur sur une grande surface. Il est idéal pour les grands poêlons et faire sauter les aliments à feu vif **(Fig.2-8)**.

Les plaques chauffantes susmentionnées pourraient être plus efficaces pour chauffer des poêlons plus petits.

Les pièces du brûleur s'enlèvent pour être nettoyées. Voir *Nettoyer votre cuisinière*.

Vous devriez essuyer la surface émaillée de votre cuisinière autour des plaques chauffantes dès que survient un déversement accidentel. Essayez d'essuyer le déversement pendant que l'émail est encore chaud.

Remarque : Les récipients en aluminium peuvent marquer les grilles de la table de cuisson. Ces marques de métal sont sans incidence sur la durabilité de l'émail et l'emploi d'un nettoyant pour métaux permettra de les supprimer.

Le four multifonctions

IMPORTANT : Avant la première utilisation, faites fonctionner le four à 200 °C (395 °F) pendant une heure en mode de four ventilé afin d'éliminer l'odeur de neuf. Pour éliminer l'odeur, assurez-vous que la pièce est bien aérée en ouvrant les fenêtres par exemple ou en actionnant votre hotte de ventilation.

L'appareil devient chaud lorsqu'il est en marche. Veillez à éviter de toucher aux éléments chauffants qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est un four multifonctions **(Fig.2-9)**. En plus de l'élément à convection autour du ventilateur, le four est doté d'éléments chauffants supplémentaires, dans la voûte et sous la sole. Veillez à ne pas toucher aux éléments supérieurs quand vous mettez des plats dans le four ou les retirez.

⚠ **NE PAS apposer des feuilles d'aluminium sur le fond de la cavité du four. Cela entraînera le fond du four à surchauffé et l'annulation de la Garantie.**

Le four Multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : **cuisson ventilée**, **cuisson ventilée mixte** et **cuisson conventionnelle**. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'élément gratineur et la **chaleur inférieure** peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions **gril à convection** pour la cuisson au gril et **dégeler et servir** pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le Tableau 2-1 récapitule les modes Multifonctions.

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

N'oubliez pas : toutes les cuisinières sont différentes - les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

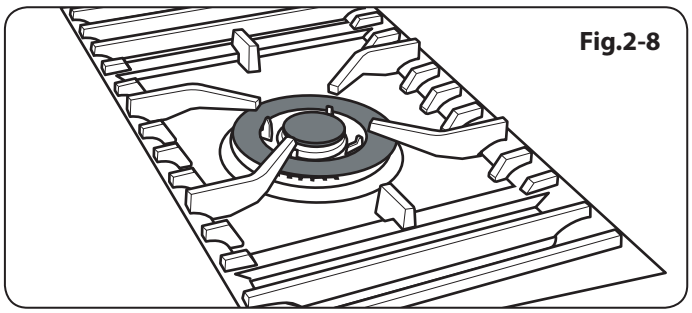


Fig.2-8

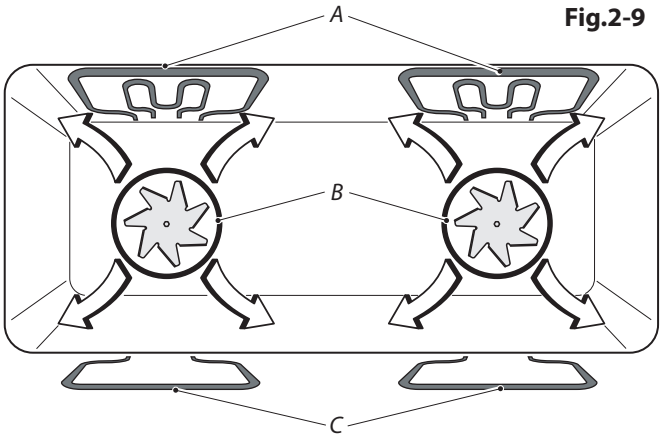


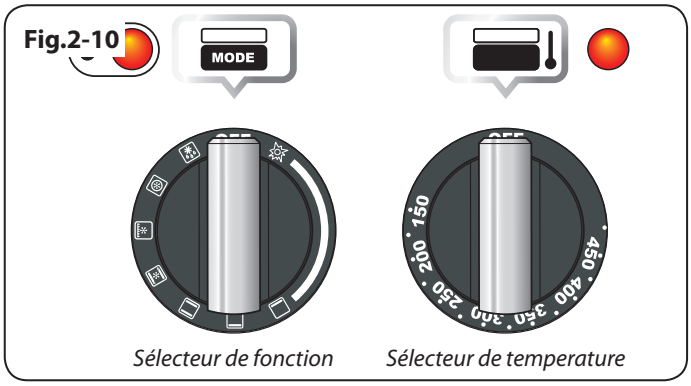
Fig.2-9

A - Éléments du grilloir, B - Élément de convection, C - Éléments chauffants à la base

Fonction	*Utilisation*
Dégeler et Servir	Pour faire dégeler sans chaleur de petits articles dans le four
Four à Convection	Pour une pleine cuisson, une chaleur répartie uniformément, idéal pour la boulangerie et la pâtisserie
Gril à Convection	Cuisson au grilloir pour la viande et le poisson avec la porte fermée
Ventilé	Une pleine cuisson pour le rôtissage et la cuisson traditionnel
Four Conventionnel	Une pleine cuisson pour le rôtissage et la pâtisserie dans la partie basse du four
Élément de Brunissement	Pour brunir et donner du croquant aux mets garnis de fromage
Chaleur inférieure	Pour donner du croquant aux bases de quiche, de pizza ou de pâtisserie

Tableau 2-1

Fig.2-10



Sélecteur de fonction *Sélecteur de temperature*

Fig.2-11

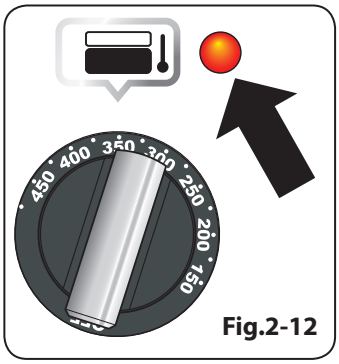
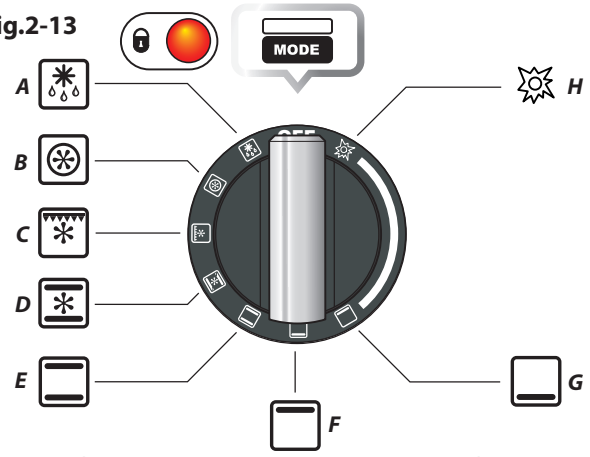


Fig.2-12

Fig.2-13



A - Dégeler et servir, B - Four à convection, C - Gril à convection, D – Four ventilé, E - Four conventionnel, F - Élément de brunissement, G - Chaleur inférieure

Fig.2-14

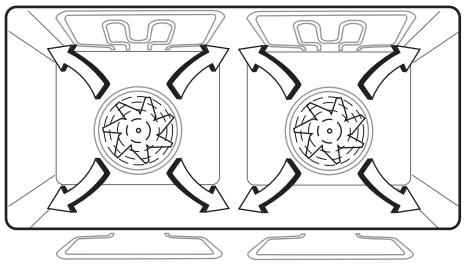
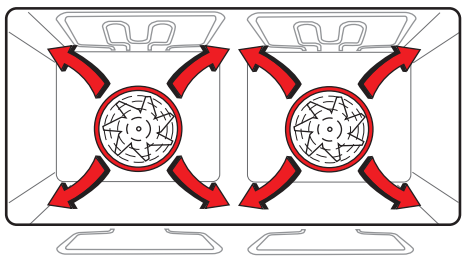


Fig.2-15



Fonctionnement du four

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température **(Fig.2-10)**.

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. La **Fig.2-11** montre le réglage pour la cuisson au four à conventionnel.

Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise. Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise **(Fig.2-12)**.

Fonctions du four multifonctions (Fig.2-13)

Dégeler et servir

Avec cette fonction, le ou les ventilateurs du four brasse uniquement de l'air froid **(Fig.2-14)**. Il n'y a pas de chaleur. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments contre la contamination. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

Remarque : La porte et la lampe du four doivent être fermées pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent **pas** être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Il ne faut pas décongeler les aliments dans un four tiède.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four à convection

Cette fonction commande le ou les ventilateurs et l'élément chauffant autour d'eux **(Fig.2-15)**. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson dans un four à convection convient particulièrement à la cuisson sur plusieurs grilles et est une bonne fonction universelle. Vous devrez peut-être diminuer la température d'environ 10 °C (20 °F) pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

Pour utiliser 3 niveaux de cuisson, utilisez les grilles 1, 3 et 5. Utilisez la lèchefrite et la grille comme niveau supplémentaire.

Gril à convection

Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche **(Fig.2-16)**. On obtient ainsi une chaleur plus

uniforme, moins intense que celle d'un gril classique. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments à griller sur la plaque de cuisson fournie. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril. La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon.

Utilisez les niveaux 5 et 6 selon la taille des aliments.

Four ventilé

Cette fonction active les ventilateurs et fait circuler l'air chauffé par les éléments au haut et à la base du four **(Fig.2-17)**. Cet agencement ventilateur et cuisson traditionnelle (chaleur en haut et en bas) est idéal pour cuire des aliments volumineux qui doivent être bien cuits comme des rôtis. Il est également possible de faire cuire sur deux tablettes à la fois en utilisant les niveaux 2 et 3. Cette fonction requiert cependant que vous les interchangiez pendant la durée de cuisson alors que la chaleur sur le dessus est plus importante qu'à la base.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four conventionnel (chaleur de voûte et de base)

Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs **(Fig.2-18)**. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tarte, gâteaux et biscuits. Les aliments cuits sur la grille supérieure bruniront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure, car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la base, comme dans le cas de la fonction « Four à convection ». Des aliments semblables cuits de la sorte devront être intervertis pour cuire uniformément – utilisant les niveaux 2 et 3. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

Élément de brunissement

Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four **(Fig.2-19)**. C'est une fonction utile pour dorer ou gratiner des plats de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Chaleur inférieure

Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur **(Fig.2-20)**. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Élément de brunissage et Chaleur inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

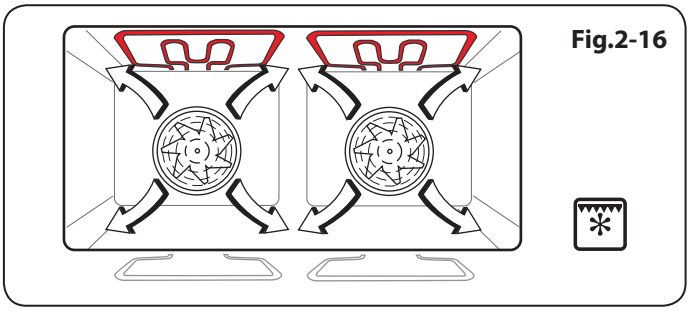


Fig.2-16

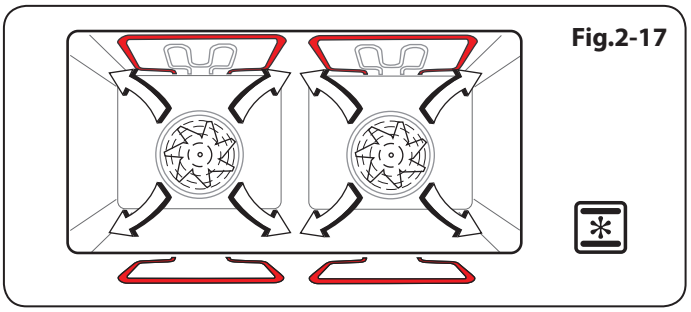


Fig.2-17

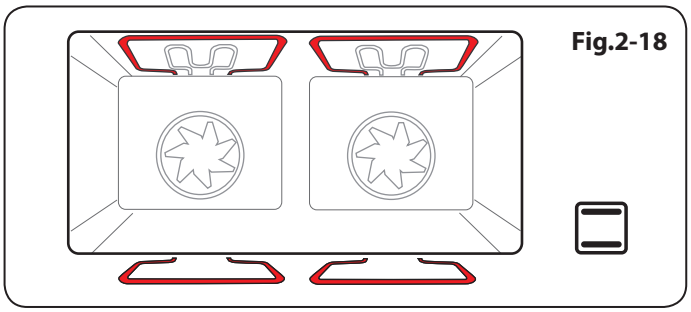


Fig.2-18

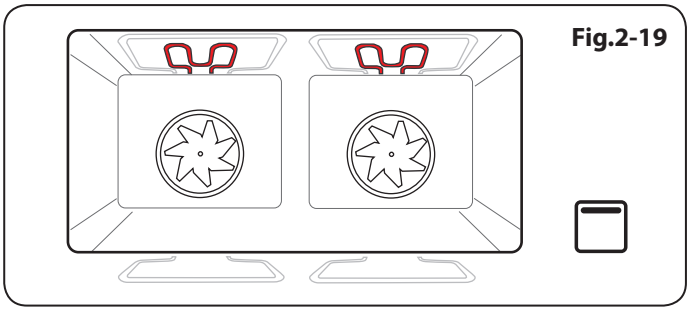


Fig.2-19

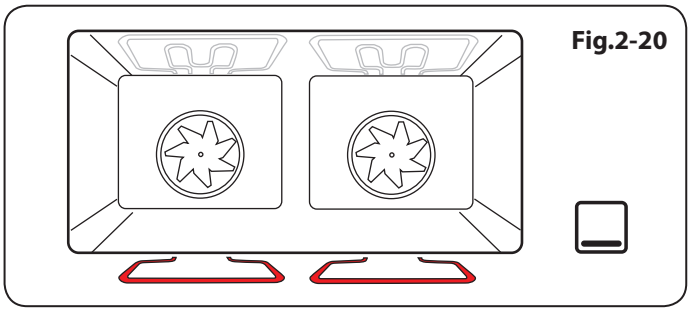


Fig.2-20

Fig.2-21

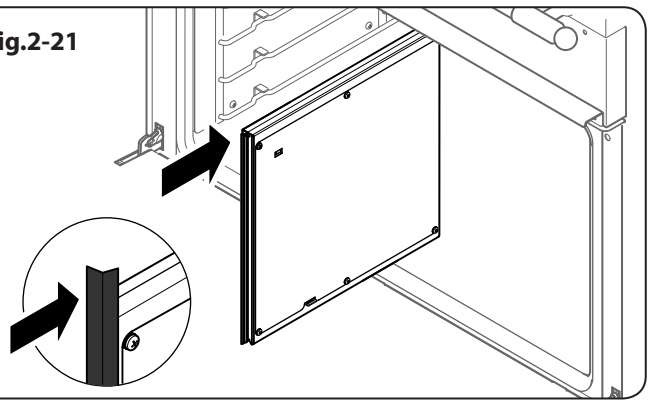


Fig.2-22

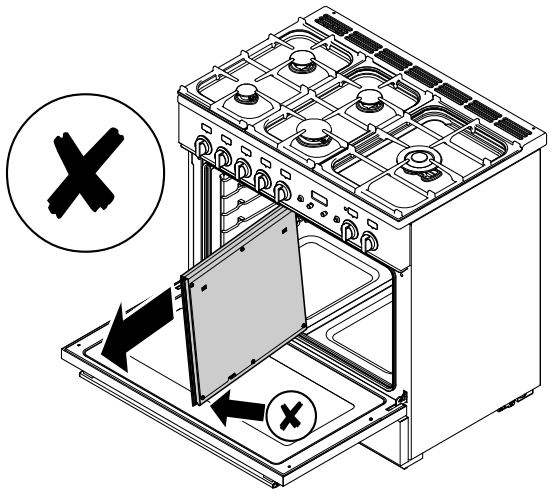
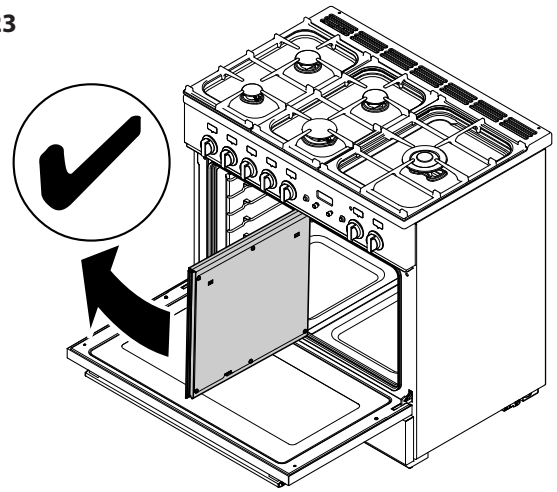


Fig.2-23



Auto-nettoyant

Le four possède une fonction de autonettoyage. Le four fonctionnera à une température très élevée pour brûler et réduire en cendre tous les résidus de cuisson qui pourront par la suite être enlevés avec un linge humide. À des fins de sécurité, le four sera verrouillé pendant le cycle de nettoyage.

Voir la section *Nettoyer votre cuisinière* pour plus de détails sur le fonctionnement de l'auto-nettoyant.

Mode Sabbath

Choisissez le mode de four traditionnel ou de réchaud qui convient le mieux à vos besoins de cuisson. Réglez la température désirée à l'aide du sélecteur de température. L'appareil ne s'éteindra pas tant que le sélecteur n'aura pas été mis à la position OFF.

Caractéristique éconergétique

⚠ MISE EN GARDE! ⚠

Faire très attention lorsque vous enlevez le séparateur afin de NE PAS égratigner la surface vitrée intérieure de la porte. Des égratignures sur la vitre peuvent causer une tension et causer une panne de la porte.

Le four est doté d'un séparateur **(Fig.2-21)**. Lorsqu'il est en place, une seule section du four est chauffée et seuls les éléments de droite sont utilisés. Cela entraîne une économie d'énergie et est idéal pour la cuisson de la plupart des aliments. Lorsque vous utilisez le séparateur, de la condensation peut apparaître du côté gauche du four. Cela est normal.

Pour des charges très importantes ou de grands plats lors d'occasions spéciales, vous pouvez retirer le séparateur. Cela active les éléments du côté gauche ainsi que ceux de droite lorsque vous sélectionnez une fonction.

Toutes les fonctions du four (sauf celle de l'auto-nettoyant) sont disponibles en formats entier et divisé. Des étagères sont fournies pour utilisation dans l'un ou l'autre des formats.

Enlever le séparateur

⚠ **Assurez-vous que la cuisinière a refroidi avant d'essayer d'enlever le séparateur.**

Ouvrez la porte et retirez les tablettes du four. Lorsque vous enlevez le séparateur, soulevez-le légèrement et saisissez le revers afin d'empêcher la base de métal de toucher à la vitre de la porte **(Fig.2-22** et **Fig.2-23)**.

Nous recommandons que vous placiez un linge à vaisselle ou quelque chose de semblable sur la vitre de la porte avant de retirer le séparateur. Vous éviterez ainsi d'égratigner l'intérieur de la porte.

NE placez PAS ou faites glisser d'objets métalliques, y compris de la porcelaine culinaire, sur la vitre de la porte. Il y a risque d'égratignure et de panne par la suite.

L'horloge

Vous pouvez utiliser la minuterie à six (6) boutons **(Fig.2-24)** pour allumer ou éteindre le four. L'horloge doit être réglée à l'heure de la journée avant que le four fonctionne.

Pour régler l'heure du jour

Appuyez et maintenez les deux boutons [🔔] et [≋] comme indiqué à la **Fig.2-25**. Pendant que vous appuyez simultanément sur ces deux boutons, appuyez sur le [–] ou le [+] jusqu'à ce que l'heure exacte s'affiche. Si vous faites une erreur ou appuyez sur le mauvais bouton, fermez l'alimentation pendant une minute ou deux et recommencez.

Pour établir la durée d'un temps de cuisson (minuterie)

Maintenez enfoncer le bouton [🔔] **(Fig.2-26),** puis appuyez sur le bouton [–] ou [+] jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée apparaisse **(Fig.2-27)**.

Vous pouvez vérifier la durée restante en appuyant sur [🔔] et annuler l'avertisseur en appuyant sur [🔔].

- La *durée de cuisson* est la durée de cuisson que vous désirez.
- Le *temps d'arrêt* est l'heure de la journée quand cessera la cuisson.

Pour un arrêt automatique du four

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton [▭] Temps d'arrêt **(Fig.2-28)**, puis appuyez le bouton [+] *(ou le bouton [–])* jusqu'à ce que le *temps d'arrêt* requis s'affiche **(Fig.2-29)**. Le signe AUTO s'affichera.

Une fois le *temps d'arrêt* atteint, l'avertisseur sonne. Pour arrêter l'avertisseur, tournez le premier le bouton de réglage du four à la position OFF, puis appuyez une fois [✋]. Appuyez de nouveau sur [✋] pour revenir à une cuisson manuelle.

Pour démarrer et arrêter le four automatiquement

Avant de régler l'horloge, vous devez avoir deux nombres bien à l'esprit.

Vous ne pouvez pas régler un temps de démarrage directement. Cela se fait en réglant automatiquement la *durée de cuisson* et le *'temps d'arrêt*.

Appuyez et maintenez enfoncé le bouton [≋] **(Fig.2-30)**. Tout en maintenant le bouton [≋] enfoncé, appuyez sur le bouton [–] ou [+] **(Fig.2-31)** jusqu'à ce que la *durée de cuisson* s'affiche.

Appuyez une fois sur le bouton [▭] pour afficher le *'temps d'arrêt* **(Fig.2-32)** minimal. Appuyez et maintenez le bouton [▭] enfoncé, puis appuyez sur le bouton [+] jusqu'à ce que le *'temps d'arrêt* requis s'affiche **(Fig.2-33)**. Relâchez les boutons. Le signe AUTO s'affichera maintenant.

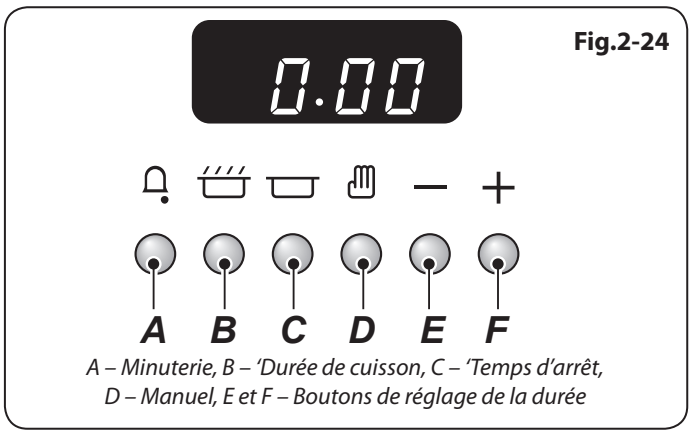


Fig.2-24

A – Minuterie, B – 'Durée de cuisson, C – 'Temps d'arrêt, D – Manuel, E et F – Boutons de réglage de la durée

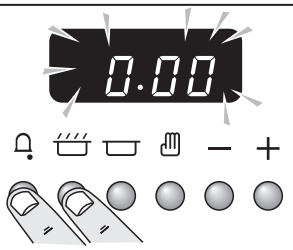


Fig.2-25

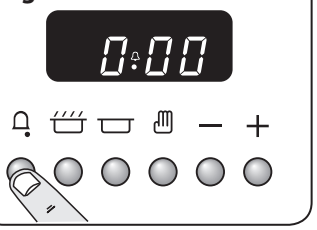


Fig.2-26

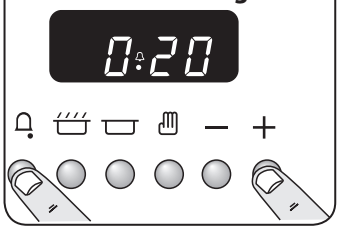


Fig.2-27

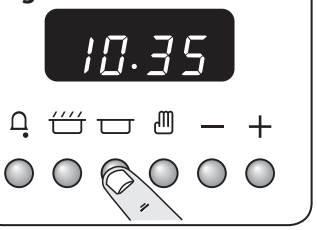


Fig.2-28

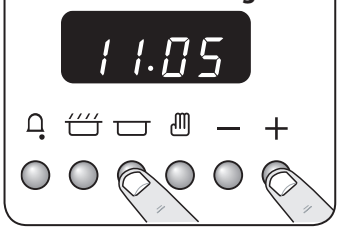


Fig.2-29

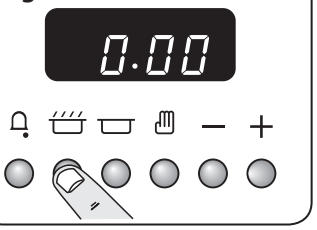


Fig.2-30

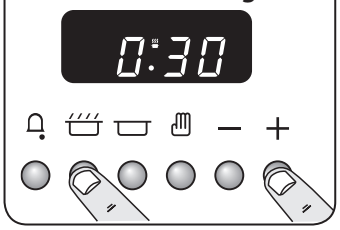


Fig.2-31

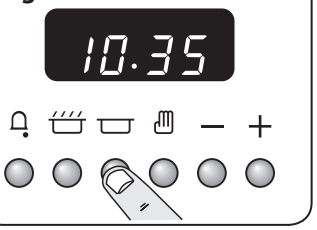


Fig.2-32

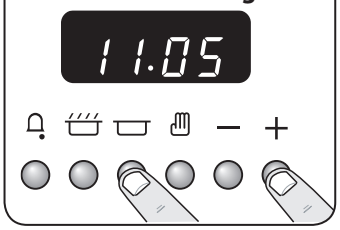


Fig.2-33

Fig.2-34

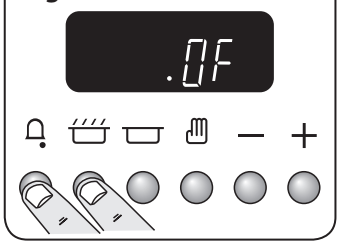


Fig.2-35

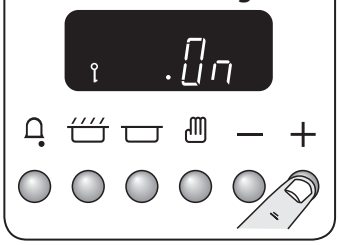


Fig.2-36

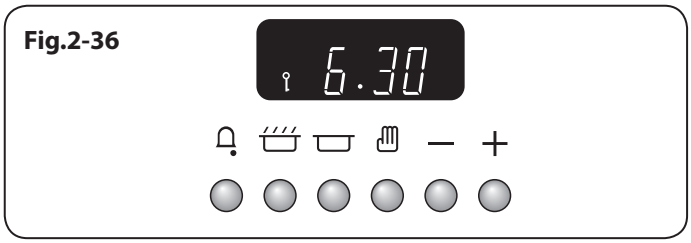


Fig.2-37

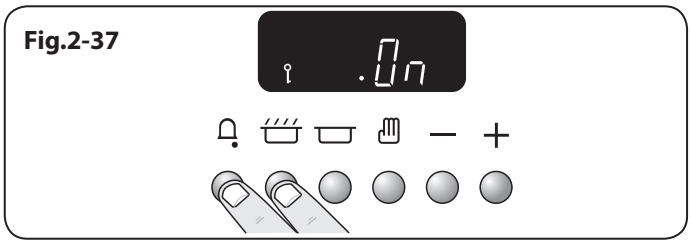
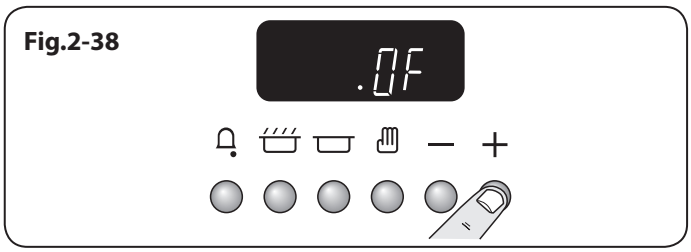


Fig.2-38



Régler le four à la bonne température. Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur sonnera. En premier, tournez le bouton de réglage du four à la position OFF. Puis, appuyez une fois sur le bouton [✋] pour arrêter l'avertisseur. Appuyez une deuxième fois pour revenir à la cuisson manuelle.

Si vous êtes à l'extérieur, ne vous inquiétez pas si l'avertisseur sonne. Il s'arrêtera après un certain temps. À votre retour, tournez en premier le bouton de réglage du four à la position OFF, puis appuyez deux fois sur [✋] pour revenir à la cuisson manuelle.

Le signe AUTO s'affiche et vous désirez réinitialiser la cuisson manuelle

Lorsque vous annulez un réglage automatique, toute cuisson déjà réglée doit être réinitialisée à (*0.00*) avant de pouvoir revenir à une cuisson manuelle, et ce, en appuyant sur le bouton [✋].

Verrouillage

Lorsque le verrouillage est activé, l'horloge fonctionne normalement, mais le four est verrouillé et ne pourra pas être allumé.

Pour activer le verrouillage

Assurez-vous que l'horloge est en mode manuel et annulez tout programme actif.

Maintenez enfoncés les boutons de la minuterie [🔔] et de la durée de cuisson [⏲] pendant au moins huit (8) secondes. Le signe OF s'affichera **(Fig.2-34)**.

Appuyez une fois sur le bouton +. Le symbole d'une clé [🔑] et On s'afficheront **(Fig.2-35)**. Relâchez les boutons.

Les commandes de l'horloge du four sont maintenant verrouillées. Après quelques secondes, l'affichage revient pour indiquer l'heure du jour et le symbole de la clé **(Fig.2-36)**.

Pour désactiver le verrouillage

Maintenez enfoncés les boutons de la minuterie [🔔] et de la durée de cuisson [⏲] pendant au moins huit (8) secondes. Le signe On s'affichera **(Fig.2-37)**.

Appuyez une fois sur le bouton +. Le symbole de la clé [🔑] s'éteint et OF s'affiche **(Fig.2-38)**. Relâchez les boutons.

Après quelques secondes, l'affichage revient et indique l'heure du jour.

Vous pouvez maintenant utiliser normalement les commandes du four et de l'horloge.

Accessoires

Grilles du four

Chaque four est fourni avec le texte suivant:

Deux grilles pleine capacité **(Fig.2-39)**

1 tablette télescopique avec coulisses **(Fig.2-40)**

2 Lèchefrites avec grilles **(Fig.2-41)**

3 tablettes éconergétiques **(Fig.2-42)**

2 ensembles de supports de tablettes latérales **(Fig.2-43)**

1 séparateur éconergétique **(Fig.2-44)**

Les tablettes du four sont maintenues en place lorsque vous les tirez vers l'avant, mais elles s'enlèvent et se remontent facilement.

Pour enlever et replacer les tablettes

La tablette est dotée d'un petit pli de chaque côté **(Fig.2-45)**. Pour enlever la tablette, alignez ces plis avec l'arrêt du support à tablette **(Fig.2-46)**. Soulevez la tablette de manière à ce qu'elle passe par dessus l'arrêt, puis tirez-la vers vous **(Fig.2-47)**.

Pour replacer la tablette, faites l'inverse en veillant à ce que celle-ci soit poussée bien au fond.

Pour enlever et replacer la tablette télescopique et les coulisses

Faites glisser la tablette sur les coulisses. Tout en maintenant bien une des coulisses, soulevez délicatement l'arrière de la tablette : la tablette se dégagera de l'onglet de retenue. Refaites la même manœuvre pour le côté opposé de la tablette.

Remarque : Pour vous aider à l'enlever, vous pouvez insérer un outil plat à travers l'ouverture sur le côté des coulisses et dégager la tablette en la soulevant **(Fig.2-48)**.

Abaissez le devant de la tablette, puis dégagez des coulisses **(Fig.2-49)**.

Pour replacer, faites la manœuvre à l'inverse en veillant à ce que la tablette repose bien sur les coulisses.

Pour enlever et replacer l'échelle des supports à tablette

Soulevez les crochets de l'échelle des supports hors des ouvertures sur le côté du four (ou du séparateur) avant de dégager le support de la retenue au bas de l'échelle.

Replacez en insérant la base de l'échelle dans la retenue avant de remettre les crochets en place dans les ouvertures.

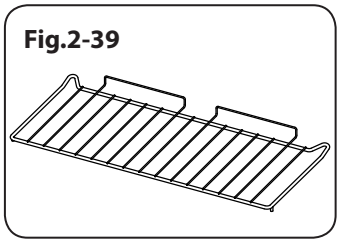


Fig.2-39

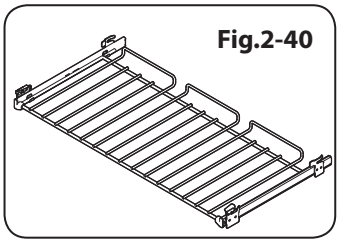


Fig.2-40

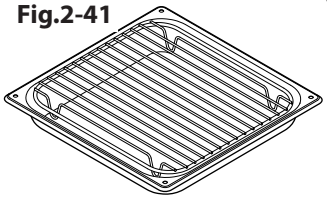


Fig.2-41

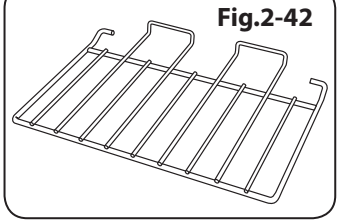


Fig.2-42

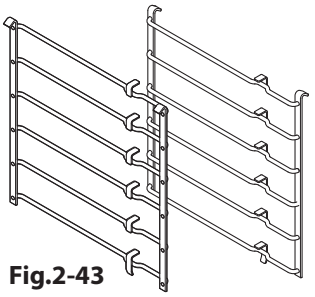


Fig.2-43

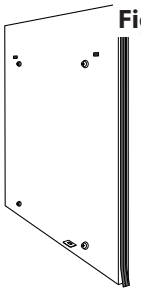


Fig.2-44

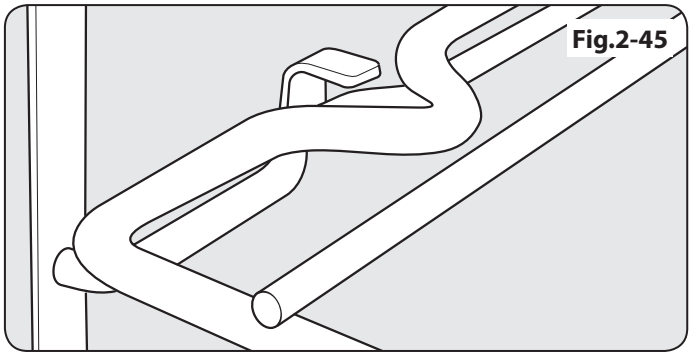


Fig.2-45

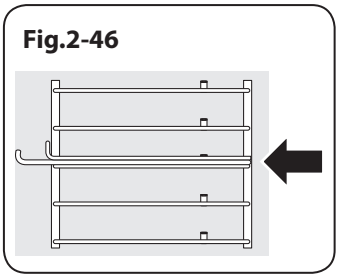


Fig.2-46

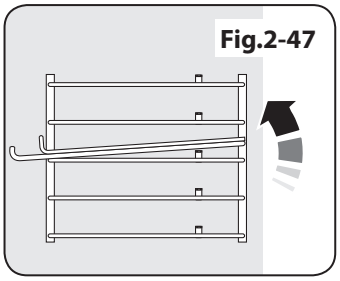


Fig.2-47

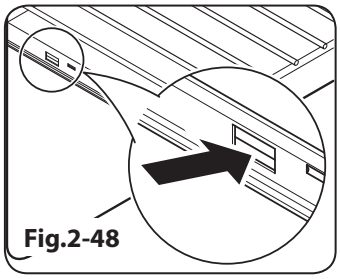


Fig.2-48

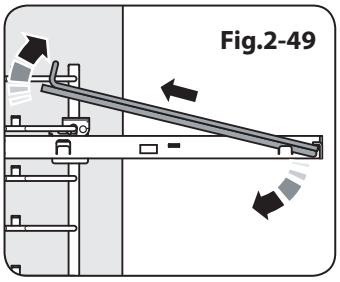


Fig.2-49

Fig.2-50

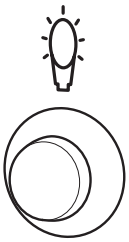


Fig.2-51

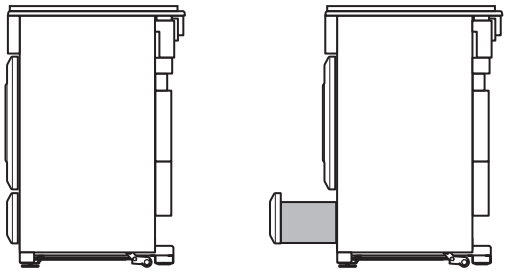


Fig.2-52

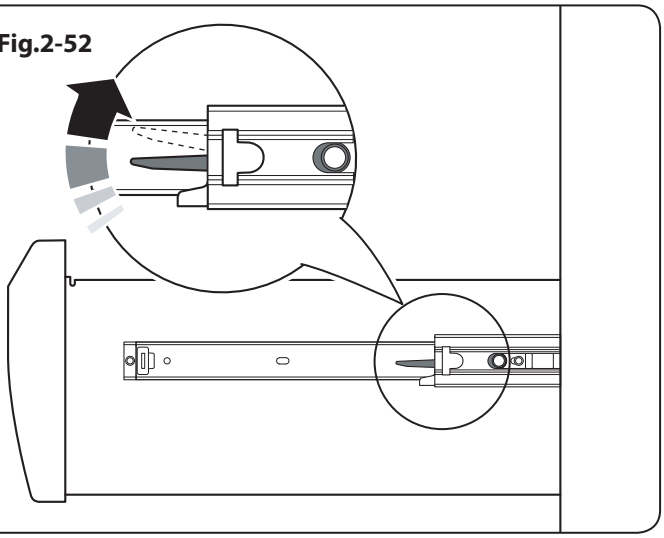
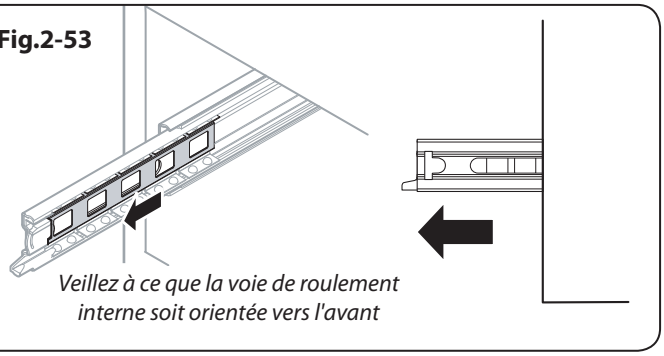
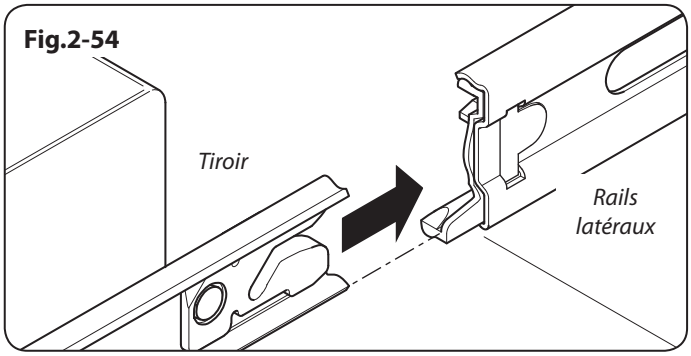


Fig.2-53



Veillez à ce que la voie de roulement interne soit orientée vers l'avant

Fig.2-54



Eclairage du four

Appuyez sur le bouton **(Fig.2-50)** pour allumer les lampes de four.

Si l'une des lampes est défectueuse, mettez la cuisinière hors tension, en basculant le disjoncteur, avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule, reportez-vous à la section « Dépannage ».

Rangement

Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine.

Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de matériaux inflammables, dont des articles en papier, pastique et tissu, tels que livres de recettes, contenants en plastique et serviettes, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas d'explosifs tels que des bombes aérosols sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci.

⚠ **Les matériaux inflammables risquent d'exploser et de causer un incendie ou des dommages à la propriété.**

Le tiroir peut être retiré de la cuisinière à des fins de nettoyage, etc.

Pour retirer le tiroir de rangement

Tirez complètement le tiroir **(Fig.2-51)**.

Poussez les extrémités des attaches en plastique (vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit) pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux **(Fig.2-52)**. En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

Pour plus de sécurité, repoussez les rails vers l'intérieur pour laisser la voie libre.

Replacer le tiroir de rangement

Pour replacer le tiroir, tirez complètement les rails latéraux **(Fig.2-53)**.

Placez délicatement le tiroir entre les rails latéraux et déposez-le dessus **(Fig.2-54)**.

Poussez le tiroir de manière à ce que les attaches cliquent en position et le maintiennent sur les rails latéraux.

3. Conseils pratiques de cuisson

La cuisson avec un four multifonction

Ne pas oublier : les modes ne conviennent pas tous à tous les types d'aliments. Les durées de cuisson suggérées ne sont qu'indicatives.

Conseils pratiques pour une cuisson avec minuterie

Si vous désirez faire cuire plus d'un plat, choisissez des plats qui nécessitent une même durée de cuisson. Cependant, on peut réduire le temps de cuisson des plats 'en utilisant des contenants plus petits et en les recouvrant avec du papier d'aluminium, ou en accélérant la cuisson en faisant cuire de petites quantités ou en les plaçant dans des contenants plus grands.

On devrait éviter les aliments très périssables comme le porc ou le poisson si on prévoit des délais importants, tout particulièrement en temps chaud.

⚠ **NE PAS placer d'aliments chauds dans le four pour y être minuté.**

⚠ **NE PAS utiliser un four minuté déjà chaud.**

⚠ **Si la lampe du four est laissé allumée dans fourneau, elle est tellement bien isolée que l'ampoule peut générer suffisamment de chaleur pour provoquer la croissance bactérienne sur les denrées alimentaires.**

Un poulet entier doit être complètement dégelé avant de le mettre au four. La viande et le poulet doivent être très bien cuits avant de les servir.

Conseils pratiques généraux à propos du four

⚠ **Les tablettes doivent toujours être complètement poussées à l'intérieur du four.**

Les plateaux de cuisson contenant des aliments doivent être placés à niveau avec le rebord avant des tablettes du four. Les autres contenants doivent être placés dans le centre. Tenir tous les plateaux et contenants éloignés de l'arrière du four, autrement il y a risque de brunissement.

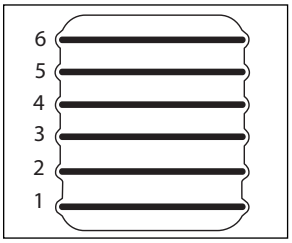
Lorsque le four est allumé, ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps que nécessaire. Autrement, les boutons risquent de devenir très chauds.

- Espacez toujours les plats d'au moins deux (2) centimètres (1 po) entre eux lorsque sur la même tablette. La chaleur circulera plus librement autour d'eux.
- Pour réduire les éclaboussures de gras lorsque vous ajoutez des légumes à du gras chaud autour d'un rôti, asséchez-les bien ou brossez-les légèrement avec de l'huile de cuisson.
- Pour les plats qui risquent de bouillir ou de déborder pendant la cuisson, utilisez des plateaux à cuire.
- Si vous désirez brunir la base d'une pâtisserie, préchauffez le plateau à cuire pendant 15 minutes avant de la placer dans le centre du plateau.

4. Tableau de cuisson

*Le réglage des commandes du four et des temps de cuisson indiqués au tableau ci-dessous ont pour objectif de ne servir que **COMME GUIDE SEULEMENT**. Selon les goûts de chacun, les températures peuvent être modifiées pour des résultats souhaités.*

Les aliments sont cuits à des températures plus basses dans un four ventilé que dans un four traditionnel. Lorsque vous utilisez des recettes, diminuez la température du four ventilé de 10 °C (25 °F) et la durée de cuisson de 5 à 10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la hauteur du four. Par conséquent, vous pouvez utiliser n'importe quelle tablette.



	Four traditionnel		Four ventilé	
	Température	Position	Température	
Aliment	**°C (°F)**	**de la tablette**	**°C (°F)**	**Durée de cuisson approximative**
Viande				
Bœuf (désossé)	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 30 à 35 minutes par lb +30-35 minutes.
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 20 à 25 minutes par lb +20-25 minutes.
Agneau	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 30 à 35 minutes par lb +30-35 minutes.
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 25 à 30 minutes par lb +25-30 minutes.
Porc	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 35 à 40 minutes par lb +35-40 minutes.
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 25 à 30 minutes par lb +25-30 minutes.
Volaille				
Poulet	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 20 à 25 minutes par lb +20-25 minutes.
	200 (400)	2-3	190 (375)	Entre 15 à 20 minutes par lb +15-20 minutes.
Dinde	160 (325)	2-3	150 (300)	20 minutes par lb +20 minutes.
	200 (400)	2-3	190 (375)	15 minutes par lb +15 minutes.
Canard	160 (325)	2-3	150 (300)	Entre 25 à 30 minutes par lb.
	200 (400)	2-3	190 (375)	20 minutes par lb.
Cocotte	150-160 (300-325)	2-3	140-150 (275-300)	Entre 2 à 4 heures selon la recette.
Poisson				
Filet	190 (375)	3	180 (350)	Entre 15 à 20 minutes.
Entier	190 (375)	3	180 (350)	Entre 15 à 20 minutes par lb.
Gâteau et dessert				
Fruit très riche - Noël, mariage, etc.	150 (300)	2	140 (275)	Entre 45 à 50 minutes par lb de mélange.
Tarte aux fruits de 18cm (7 po)	150 (300)	2	140 (275)	Entre 2 à 2,5 heures
Tarte aux fruits de 23 cm (9 po)	160 (325)	2 ou 3	150 (300)	Jusqu'à 3,5 heures.
Madère de 18 cm (7 po)	160 (325)	2 ou 3	150 (300)	Entre 80 à 90 minutes.
Petits gâteaux	175 (350)	2	165 (325)	Entre 15 à 25 minutes.
Scones	200 (400)	2	190 (375)	Entre 10 à 15 minutes.
Tarte aux pommes profonde	190 (375)	2	180 (350)	45 minutes. Échangez après 25 minutes.
Tartelette	190 (375)	3	180 (350)	45 minutes. Échangez après 25 minutes.
Gâteau aux fruits 20 cm x 9 cm (8 po x 3,5 po)	150 (300)	3	140 (275)	1 heure 45 minutes à 2 heures.
Pâte feuilletée	230 (450)	3	220 (425)	15 à 40 minutes selon la taille. Échangez les 2/3 pendant la durée de cuisson.
Gâteau aux anges	175 (350)	3	165 (325)	Entre 50 à 60 minutes.
Carrés au chocolat	190 (375)	2	180 (350)	Entre 25 à 30 minutes. Échangez après 15 minutes.
Muffins	190 (375)	2	180 (350)	Entre 25 à 30 minutes. Échangez après 15 minutes.
Biscuits	190 (375)	2	180 (350)	Entre 10 à 15 minutes. Échangez après 15 minutes.
Gâteaux pound cake	190 (375)	3	180 (350)	Entre 40 à 60 minutes.
Pain	220 (425)	2-3	200 (400)	Entre 20 à 30 minutes.

Dégelez complètement les articulations congelées avant de faire cuire. On peut faire rôtir la viande à 220 °C (425 °F) et la durée de cuisson ajustée en conséquence. Pour les viandes farcies ou roulées, ajoutez environ 10 minutes par lb ou faites cuire à 220 °C (425 °F) pendant 20 minutes, puis à 160 °C (325 °F) le reste du temps.

Pour la volaille farcie, vous pouvez faire cuire à 200 °C (400 °F) pendant 20 minutes, puis à 160 °C (325 °F) pour le reste du temps. N'oubliez pas d'inclure le poids de la farce. Pour la volaille fraîche ou congelée préemballée, suivez les instructions sur l'emballage. Faites dégeler entièrement la volaille avant de faire cuire.

Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four.

Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.

5. Dépannage

Défaillance de l'allumage ou des brûleurs de table de cuisson

L'appareil est-il sous tension ?

Les trous du générateur d'étincelles (électrode d'allumage) ou du brûleur sont-elles obstruées par des débris ?

Les têtes des brûleurs sont-ils placés correctement ? Voir la section « Nettoyage ».

Souvenez-vous que chaque brûleur a un dispositif de sécurité spécial qui coupe l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme. À l'allumage d'un brûleur, le dispositif de sécurité doit être désactivé en maintenant le bouton de commande enfoncé pour permettre au gaz de s'échapper. Le détecteur de flamme peut ainsi s'échauffer et enclencher le dispositif de sécurité. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur. Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [Off], et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas

Si un des brûleurs ou tous les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas, vérifiez que les composants ont été remis en place correctement après leur essuyage ou retrait à des fins de nettoyage.

Vérifiez que l'alimentation en gaz n'est pas défectueuse. Pour ce faire, vérifiez le fonctionnement de vos autres appareils à gaz.

Les brûleurs produisent-ils une étincelle lorsque vous appuyez sur le bouton de commande ? Dans la négative, vérifiez si l'appareil est sous tension.

De la vapeur s'échappe du four

Pendant la cuisson d'aliments à haute teneur en eau (frites surgelées, par exemple) un peu de vapeur peut être visible sur la grille arrière. Faites attention en ouvrant la porte du four, une bouffée de vapeur peut s'échapper momentanément à l'ouverture du four. Reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée.

Un four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Quels sont les produits de nettoyage recommandés ?

Consultez la section « Nettoyage » pour obtenir une liste complète des produits recommandés.

⚠ **Nous ne conseillons pas l'utilisation de produits corrosifs ou caustiques, car ils peuvent endommager la cuisinière.**

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ; comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four. Ne laissez pas la porte du four ouverte.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

Ces frais sont à votre charge. Les entreprises d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Panne de courant

En cas de panne de courant, n'oubliez pas de régler de nouveau l'horloge pour permettre le fonctionnement automatique du four.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent différer de ceux de votre ancien four. Assurez-vous d'utiliser les températures et positions de grille recommandées. Voir la section Guide de cuisson des présentes instructions. Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts individuels, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez. Essayez une cuisson à des températures plus élevées.

La cuisson au four n'est pas uniforme

Dans le cas de la cuisson d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer bien au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité n'est pas endommagé.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être rehaussé ou l'avant de la cuisinière abaissé).

Si la cuisinière n'est pas à niveau, demandez à votre fournisseur de la mettre à niveau.

Le four ne s'allume pas

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le disjoncteur de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

Avez-vous réglé une fonction de cuisson ?

Fig.5-1

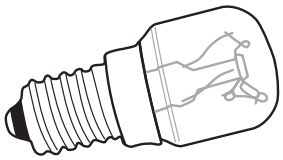
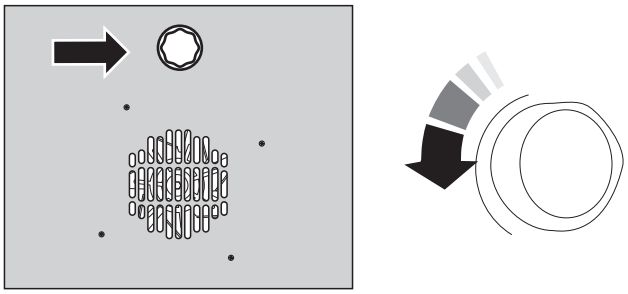


Fig.5-2



Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ?

Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le symbole clé (⚷) s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ? Reportez-vous à la section « Horloge » des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage.

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRET (OFF) ? Four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait d'abaisser la température en tournant le bouton ne marche pas ou ne marche que pour un petit moment, il se peut qu'un nouveau thermostat soit nécessaire. Faites-le installer par un technicien (voir la section « *Service et pièces* » des présentes instructions).

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un bon magasin de produits électriques. Procurez-vous une ampoule 15 W 125-130 V, POUR FOUR **(Fig.5-1)**.

Coupez l'alimentation en basculant le disjoncteur.

Assurez-vous que le four est froid. Ouvrez la porte et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant dans le sens anti-horaire. Cela peut être un peu difficile **(Fig.5-2)**.

Protégez vos doigts au cas où l'ampoule éclaterait, dévissez l'ancienne ampoule.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez le disjoncteur sous tension et vérifiez que l'ampoule fonctionne.

6. Nettoyage de la cuisinière

Renseignements essentiels

Avant de procéder à un nettoyage à fond, mettez le disjoncteur hors tension. Laissez refroidir la cuisinière.

Après le nettoyage et avant d'utiliser la cuisinière, n'oubliez pas de réactiver le disjoncteur et de réinitialiser l'horloge.

N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyants chlorés, de produits abrasifs à gros grain ou de sel. Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyants, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.

Entretien quotidien

Le nettoyage du four n'est pas une tâche agréable, mais elle doit être effectuée pour maintenir l'efficacité et l'aspect du four. Souvenez-vous qu'il est préférable d'essuyer tout débordement dès qu'il se produit pour l'empêcher de carboniser et de devenir difficile à nettoyer.

Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués, par une accumulation de gras ou de graisse par exemple.

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base.

Si l'extrémité de la flamme se termine en pointe blanche, appelez un technicien.

Nettoyage des débordements

Si un aliment se répand ou déborde pendant la cuisson, éteignez le brûleur le plus tôt possible et laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas la surface avant qu'elle ne soit entièrement refroidie. Essuyez tous les débordements le plus tôt possible.

Empêchez tout liquide de s'infiltrer dans la cuisinière.

Brûleurs de la table de cuisson

Les brûleurs à anneau simple

Lorsque vous replacez la tête d'un brûleur, veillez à ce que les encoches soient alignées avec l'électrode ou l'ouverture dans la base. Vérifiez que la tête du brûleur est à niveau et que la calotte est bien centrée sur celle-ci **(Fig.6-1)**.

Le brûleur du wok

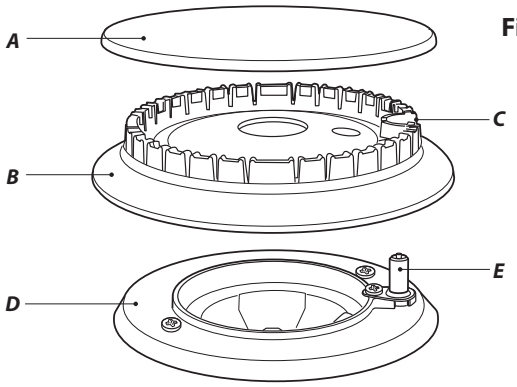
On peut démanteler le brûleur du wok pour le nettoyer **(Fig.6-2)**. Lorsque vous réassemblez le brûleur, retournez le grand anneau de la base et cherchez la zone en forme d'un D **(Fig.6-3)**.

Tournez la tête du brûleur jusqu'à ce que le 'D s'apparie avec sa base. Retournez la tête du brûleur et placez-la sur sa base.

Pour placer le petit brûleur interne, cherchez la plus grande encoche dans l'anneau. Alignez celle-ci avec l'électrode d'allumage blanc et placez le brûleur interne sur le grand anneau de base **(Fig.6-4)**.

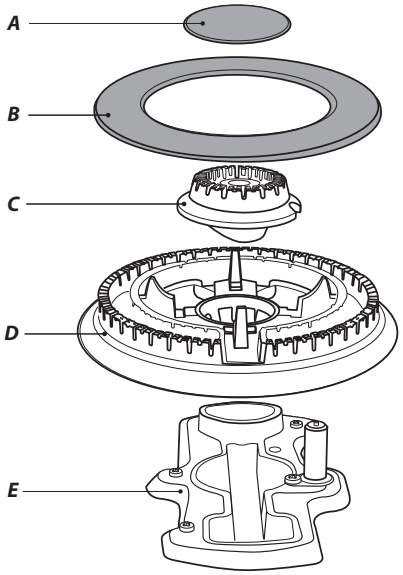
Maintenant, ajustez les deux anneaux de pourtour et assurez-vous qu'ils soient bien en place.

Fig.6-1



A - Chapeau, B - Tête, C - Encoche, D - Socle, E - Électrode

Fig.6-2



Brûleur de Wok

A - Chapeau de brûleur interne, B - Chapeau de brûleur externe, C - Tête de brûleur interne, D - Tête de brûleur externe, E - Socle

Fig.6-3

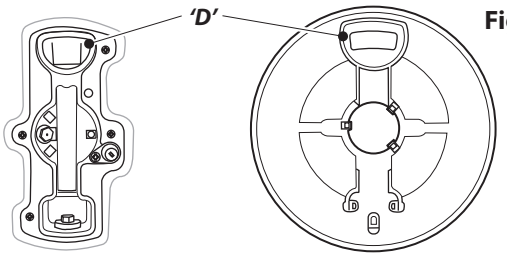
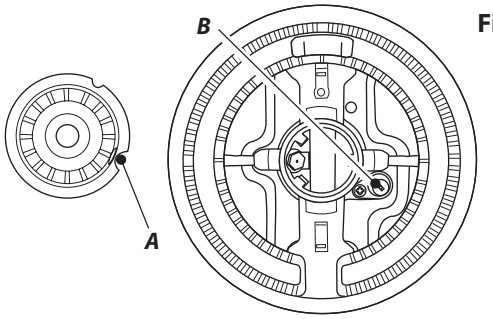


Fig.6-4



A - Encoche d'électrode, B - Électrode d'allumage

Fig.6-5

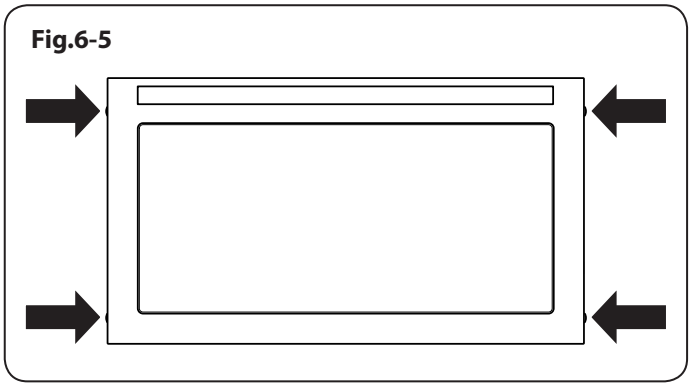


Fig.6-6

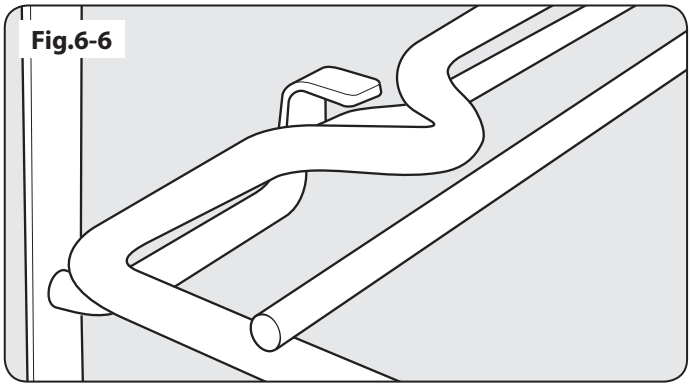


Fig.6-7

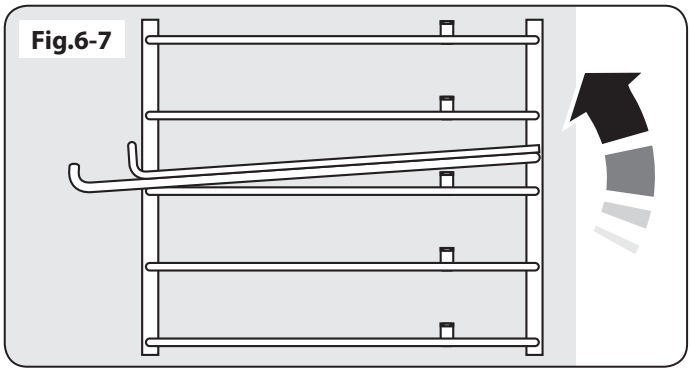


Fig.6-8

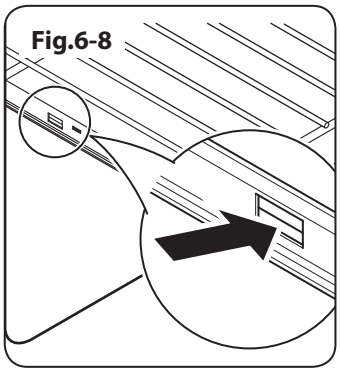
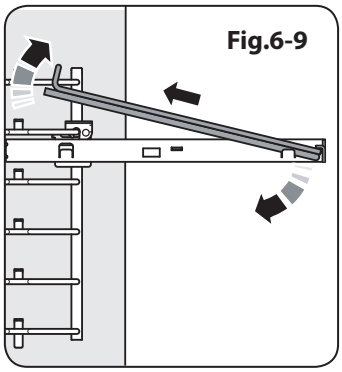


Fig.6-9



Plan de cuisson

Retirez les casseroles et autres objets du plan de cuisson. Enlevez les grilles de l'aire de débordement et déposez-les soigneusement dans un évier rempli d'eau tiède savonneuse. Essuyez les débris du plan de cuisson. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez un détergent liquide. Rincez à l'eau froide et essuyez bien avec un linge propre et doux. Assurez-vous que toutes les parties sont sèches avant de remettre les grilles.

⚠ **N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable.**

⚠ **N'utilisez jamais de nettoyeurs caustiques ou abrasifs car ils endommageraient la surface.**

Panneau de commande et portes des fours

Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude – mais prenez bien soin que l'eau ne s'infiltre dans l'appareil. Essuyez avec un chiffon humide propre, puis lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

Les portes des fours doivent être nettoyées uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude.

Retrait de la porte du four panneau extérieur

Le panneau de porte extérieure peut être enlevé afin que la fenêtre intérieur peut être nettoyé. Défaire les 4 vis (2 de chaque côté) dans la porte **(Fig.6-5)**. Ouvrez légèrement la porte et, en utilisant la poigné, soulever délicatement la porte vers le haut et vers l'extérieur.

Remonter en sens inverse.

Four autonettoyant

⚠ **MISE EN GARDE!**
Retirez toutes les porcelaines culinaires et/ou batteries de cuisine, les tablettes et les supports à tablette du four avant d'activer la fonction autonettoyante. Si vous laissez les tablettes et les supports dans le four, ils vont se décolorer et devenir rugueux.

⚠ **ATTENTION!**
Enlevez le séparateur avant d'utiliser la fonction auto-nettoyante. Voir page 10, «Enlever le séparateur»

⚠ **NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité de la porte : le joint d'étanchéité de la porte est essentiel à une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.**

⚠ **NE PAS utiliser de nettoyeurs à four : aucun nettoyeur de four commercial ou revêtement protecteur ne doit être utilisé sur ou autour de toutes les pièces du four.**

⚠ **Ne nettoyer que les pièces mentionnées dans ce Guide de l'utilisateur.**

⚠ NE PAS utiliser la lumière du four en mode autonettoyant.

Pour enlever et replacer les tablettes

La tablette est dotée d'un petit pli de chaque côté. Pour enlever la tablette, alignez ces plis avec l'arrêt du support à tablette **(Fig.6-6)**. Soulevez la tablette de manière à ce qu'elle passe par dessus l'arrêt, puis tirez-la vers vous **(Fig.6-7)**.

Pour replacer la tablette, faites l'inverse en veillant à ce que celle-ci soit poussée bien au fond.

Pour enlever et replacer la tablette télescopique et les coulisses

Faites glisser la tablette sur les coulisses. Tout en maintenant bien une des coulisses, soulevez délicatement l'arrière de la tablette : la tablette se dégagera de l'onglet de retenue. Refaites la même manœuvre pour le côté opposé de la tablette.

Remarque : Pour vous aider à l'enlever, vous pouvez insérer un outil plat à travers l'ouverture sur le côté des coulisses et dégager la tablette en la soulevant **(Fig.6-8)**.

Abaissez le devant de la tablette, puis dégagez des coulisses **(Fig.6-9)**.

Pour replacer, faites la manœuvre à l'inverse en veillant à ce que la tablette repose bien sur les coulisses.

Pour enlever et replacer l'échelle des supports à tablette

Soulevez les crochets de l'échelle des supports hors des ouvertures sur le côté du four (ou du séparateur) avant de dégager le support de la retenue au bas de l'échelle.

Replacez en insérant la base de l'échelle dans la retenue avant de remettre les crochets en place dans les ouvertures.

Avant d'activer l'auto-nettoyant

Prénettoyez tous les endroits qui ne peuvent être rejoints par le cycle auto-nettoyant, comme les rebords externes de la porte du four. Essuyez tout excès de gras ou de liquide.

Avant d'activer le cycle auto-nettoyant, utilisez de l'eau chaude et un détergent ou une pâte faite d'eau et de bicarbonate de soude pour enlever toutes les taches tenaces. Rincez tous les résidus avec une eau vinaigrée. Cela empêchera la cuisson de ces résidus par la chaleur élevée du cycle auto-nettoyant.

Fonctionnement de l'auto-nettoyant

Réglez la commande du four à auto-nettoyant **(Fig.6-10)**. La minuterie affichera un « *P* » **(Fig.6-11)**.

Appuyez une fois sur le bouton [⌯] pour régler la durée de nettoyage par défaut (3 heures) **(Fig.6-12)**. Pour régler la durée du cycle de nettoyage, maintenez le bouton enfoncé [⌯] et appuyez sur les boutons [–] ou [+] et réglez la durée désirée. Voir le **Tableau 6-1**.

Notez que la durée maximale d'un cycle auto-nettoyant est de quatre (4) heures.

Le ventilateur se mettra à fonctionner à très grande vitesse et, dès qu'une certaine température sera atteinte, la porte du

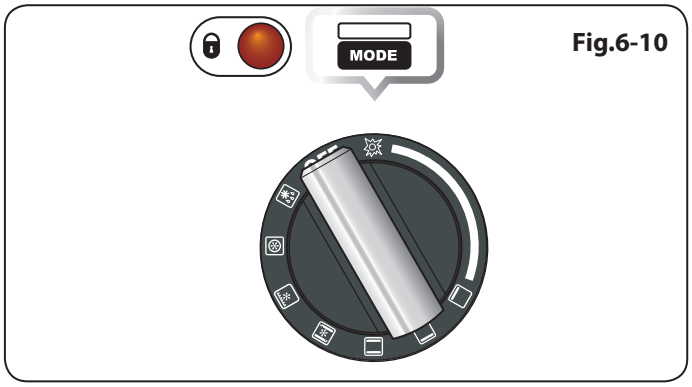


Fig.6-10

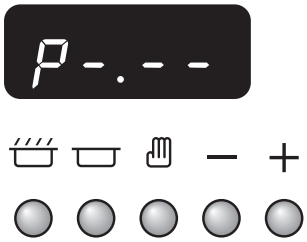


Fig.6-11

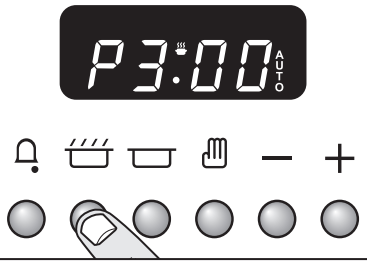


Fig.6-12

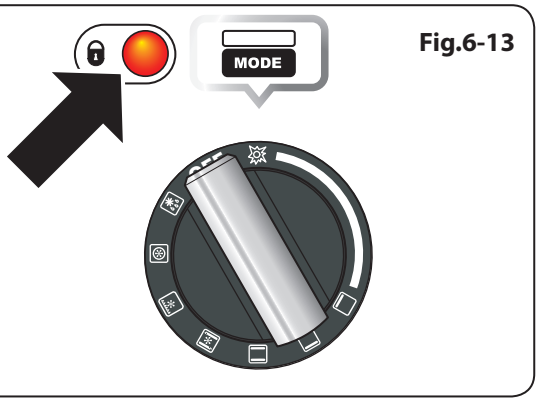


Fig.6-13

Heures	***Saleté***
2 heures	*Nettoyage normal*
3 heures	*Grande saleté*
4 heures	*Très sale*

Tableau 6-1

Fig.6-14

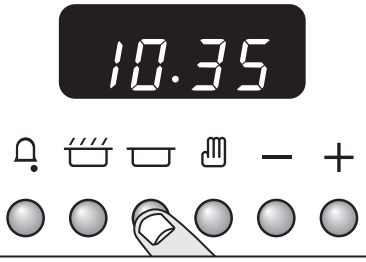
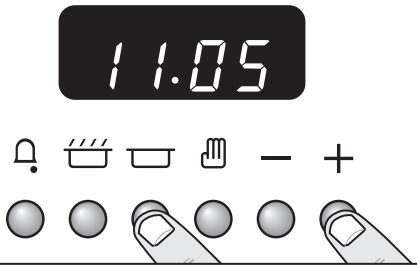


Fig.6-15



four se verrouillera comme l'indiquera le néon de verrouillage illuminé **(Fig.6-13)**.

Remarque : En raison de la température très élevée pendant le autonettoyage, la porte restera verrouillée pendant quelque temps après la fin du cycle auto-nettoyant. Une fois que la température aura diminué suffisamment, le néon de verrouillage s'éteindra et la porte se déverrouillera.

⚠ MISE EN GARDE! Ce four sera encore chaud!

Une fois la porte déverrouillée, remettez la commande du four à la position OFF.

Une fois la porte déverrouillée et le four refroidi, utilisez un linge humide pour enlever les débris et les cendres.

Pour annuler le cycle auto-nettoyant

Pour annuler le mode autonettoyant, maintenez enfoncé le bouton [⌯], puis pressez sur le bouton [–] pour ramener la minuterie à (*0.00*). La partie chaude du cycle cessera et celle du refroidissement débutera. Une fois que la température aura diminué suffisamment, le néon de verrouillage s'éteindra et la porte se déverrouillera.

Une fois la porte déverrouillée, remettez la commande du four à la position OFF.

⚠ MISE EN GARDE!
NE PAS essayer d'arrêter le cycle auto-nettoyant en plaçant la commande du four à la position OFF. Cette manœuvre arrêtera non seulement la partie chaude du cycle de nettoyage, elle arrêtera également celle du refroidissement avec pour effet une panne du coupe-circuit thermique.

Pour activer le cycle auto-nettoyant automatiquement

À l'aide de la minuterie, programmez le cycle auto-nettoyant pour qu'il s'active et s'arrête automatiquement.

Remarque : Vous ne pouvez pas régler un temps de démarrage directement. Cela se fait en réglant automatiquement la *Durée de nettoyage* et le *Temps d'arrêt*.

Réglez la commande du four à auto-nettoyant **(Fig.6-10)**. Appuyez une fois sur le bouton [⌯] pour régler la durée de nettoyage par défaut (3 heures) **(Fig.6-12)**. Pour régler la durée du cycle de nettoyage, maintenez le bouton enfoncé [⌯] et appuyez sur les boutons [–] ou [+] et réglez la durée désirée.

Maintenant, appuyez une fois sur le bouton [▭] pour afficher le *Temps d'arrêt* minimal **(Fig.6-14)**. Appuyez et maintenez le bouton [▭] enfoncé, puis appuyez sur le bouton [+] jusqu'à ce que le T*emps d'arrêt* requis s'affiche **(Fig.6-15)**. Relâchez les boutons.

Le cycle auto-nettoyant débutera maintenant automatiquement.

Pour annuler le cycle auto-nettoyant automatique

Pour revenir au fonctionnement manuel, vous devez annuler la *Durée de nettoyage*. Appuyez et maintenez le bouton [▭] enfoncé, puis appuyez sur le bouton [+] jusqu'à ce que la minuterie affiche (*0.00*).

Nettoyage de la surface

Les nettoyants répertoriés sont disponibles dans les supermarchés ou chez les détaillants électriques mentionnés **(Tableau 6-2)**. Pour les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant approuvé pour utilisation sur de l'émail vitreux.

On recommande un nettoyage régulier. Pour un nettoyage facile, essuyez immédiatement tout déversement accidentel.

Pièce	***Fini***	***Méthode de nettoyage conseillée***
Grilles et chapeaux des brûleur	*Émail vitrifié*	*Nettoyeur légèrement abrasif tel que Bon–Ami® ou Soft Scrub® Lave-vaisselle.*
Base de brûleur	*Aluminium*	*Voir ci-dessus.*
Plan de cuisson	*Acier inoxydable*	*Eau savonneuse, nettoyeur non abrasif, chiffon doux.*
Côtés, coup-de-pied	*Émail peint*	*Eau savonneuse et chiffon doux.*
Panneau de commande	*Émail peint ou acier inoxydable*	*Nettoyeur non abrasif, chiffon acier inoxydable doux.*
Intérieur du four	*Émail vitrifié*	*Nettoyeur à four de toute marque convenant aux surfaces émaillées. Prenez soin de ne pas endommager les joints d'étanchéité de la portes du four.*
Poignées de porte	*Aluminium plaqué chrome*	*Nettoyeur non abrasif, eau savonneuse, chiffon doux.*
Grilles et supports de four	*Chrome*	*Lave-vaisselle. Eau savonneuse et chiffon doux.*
Intérieur de la porte	*Verre*	*Eau savonneuse et chiffon doux. Nettoyeur légèrement abrasif et chiffon doux.*
Portes extérieures et tiroir	*Émail peint ou acier inoxydable*	*Nettoyeur multiples surfaces, chiffon doux.*

Tableau 6-2

MISE EN GARDE!

Le non-respect des instructions fournies dans le guide peut provoquer un incendie ou une explosion avec risque de dommages à la propriété, blessures ou décès.

N'entreposez pas d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ

N'allumez aucun appareil.

Ne touchez à aucun commutateur électrique

N'utilisez pas le téléphone de votre immeuble.

Utilisez le téléphone d'un voisin et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz. Suivez les directives de votre fournisseur de gaz

Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur, appelez le service d'incendie.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur accrédité, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

MISE EN GARDE!

Le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière doit être correctement monté durant l'installation. Il réduit le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de surcharge sur la porte du four.

⚠ MISE EN GARDE!

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **ELLES PEUVENT CAUSER DES BLESSURES**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**

7. Installation

Réglementation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, avec la dernière édition des normes nationales (Etats-Unis) pour le chauffage au gaz (National Fuel Gas Code), ANSI.Z223.1/NFPA.54.

Au Canada, l'installation doit se conformer aux normes du Code d'installation du gaz naturel CAN/CGA-B149.1 ou du gaz propane CAN/CGA-B149.2, ainsi qu'aux codes locaux.

La conception de cette cuisinière a été certifiée CSA International conformément à la dernière édition des normes ANSIZ21.1 et de la dernière édition des normes CAN/CGA-22.2.

Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil. A chaque utilisation, la cuisinière devient chaude et les brûleurs de la table de cuisson produisent des gaz d'échappement.

La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis ((ANSI/NFPA 70). Au Canada, la mise à la terre doit être effectuée conformément à la norme CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie, et aux codes locaux. Reportez-vous à la section « Raccordement électrique ».

Important

- Observez tous les codes et ordonnances.
- Cette cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Conservez ces instructions à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Pour votre sécurité

N'entreposez pas de matériaux combustibles, d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

Si vous sentez une odeur de gaz

- Ouvrez les fenêtres.
- Ne touchez pas aux interrupteurs.
- Étouffez les flammes.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz.

Instructions pour une installation sécuritaire

⚠ **Une installation, une modification, une intervention d'entretien ou de maintenance ou un réglage incorrect risque de provoquer des blessures ou d'endommager la propriété. Reportez-vous à ce manuel. Pour informations supplémentaires ou assistance, consultez un installateur qualifié, une entreprise de services, le fabricant (dépositaire) ou le fournisseur de gaz.**

⚠ **Ne réutilisez jamais d'anciens tuyaux flexibles. L'utilisation d'anciens tuyaux risque de provoquer des fuites de gaz et des blessures. Utilisez toujours de NOUVEAUX tuyaux flexibles pour installer un appareil au gaz.**

Important

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder le gaz et l'électricité à la cuisinière.
- Votre cuisinière doit être installée par un installateur qualifié.
- La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis (ANSI/NFPA 70).
- Avant d'installer votre cuisinière sur un revêtement de sol en linoléum ou autre matériau synthétique, vérifiez que le revêtement supporte une température de 80 °C (180 °F) sans rétrécir, onduler ou décolorer. N'installez pas la cuisinière sur un tapis, à moins de déposer au préalable, entre le tapis et la cuisinière, une feuille de contre-plaqué ou un isolant similaire.
- Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 90 °C (200 °F)).
- Évitez d'installer des armoires au-dessus de la cuisinière. Un espace d'au moins 80 cm (31½ po) doit être laissé entre le haut de la cuisinière et toute surface combustible qui se trouve au-dessus de celle-ci.
- Si une hotte d'aspiration est installée au-dessus de la cuisinière, suivez les instructions d'installation de la hotte.

⚠ **Les objets susceptibles d'attirer l'attention des enfants ne doivent pas être rangés au-dessus d'une cuisinière – des enfants grimpant sur une cuisinière pour atteindre ces objets risquent de se blesser gravement.**

Conversion au gaz propane

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel.

Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Si la cuisinière doit être modifiée, la modification doit s'effectuer avant l'installation. Cette conversion doit être effectuée par un installateur de gaz de pétrole liquéfié qualifié. Reportez-vous à la section « Conversion » du présent Guide d'installation pour plus de détails.

Directives concernant l'emplacement

N'installez pas la cuisinière là où il y a de forts courants d'air. Les ouvertures dans le sol ou le mur derrière la cuisinière doivent être scellées. Assurez-vous que la prise d'air frais autour de la base de la cuisinière pour la combustion et la ventilation n'est pas obstruée par un tapis ou une pièce de bois.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations de gaz et d'électricité sont correctement rebranchées.

Votre cuisinière est lourde et risque de s'enfoncer dans des revêtements de sol tels que le vinyle coussiné ou le tapis. Usez de prudence lorsque vous déplacez la cuisinière sur ce type de revêtement.

Nous recommandons que vous suiviez les instructions ci-dessous afin de protéger votre plancher.

La cuisinière doit être déposée sur une feuille de contre-plaqué (ou matériau similaire). Lorsque le revêtement de sol se termine devant la cuisinière, la surface sur laquelle la cuisinière repose doit être mise à niveau avec le revêtement ou être légèrement plus haute, déposez alors une feuille de contre-plaqué.

Ceci permettra de déplacer la cuisinière pour le nettoyage ou l'entretien. Assurez-vous également que le revêtement de sol peut supporter une chaleur de 80 °C (180 °C).

Assurez-vous que les revêtements muraux autour de la cuisinière peuvent supporter la chaleur générée par la cuisinière (maximum de 90 °C (200 °F)). (Reportez-vous à la section « Consignes de sécurité ».)

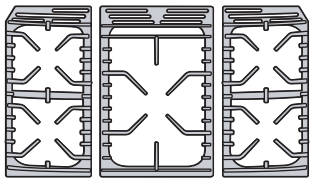
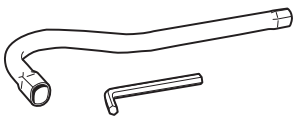
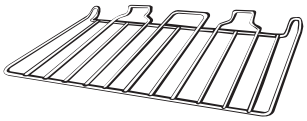
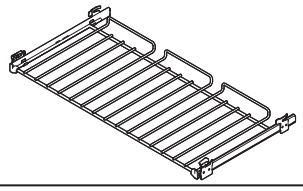
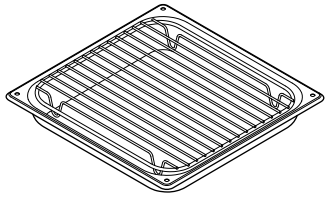
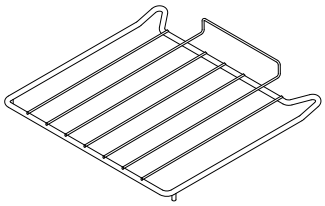
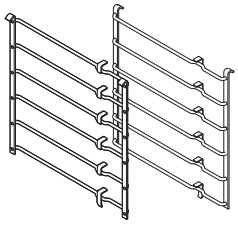
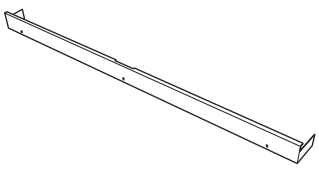
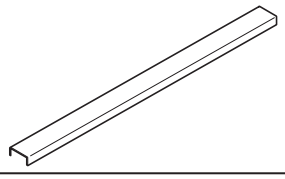
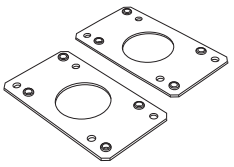
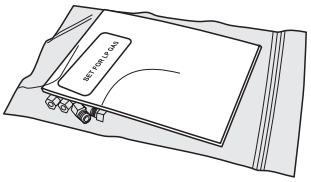
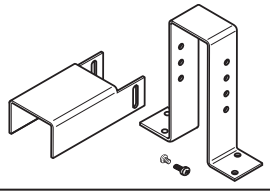
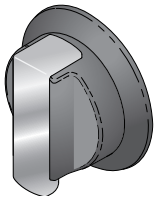
Vous aurez besoin des outils suivants :

1. Perceuse électrique
2. Mèche et ancrages pour le béton (seulement si la cuisinière est installée sur un plancher en pierres ou béton)
3. Galon d'acier
4. Un tournevis à pointe cruciforme
5. Un tournevis plat
6. Clés hexagonales 2,5 mm (fournies avec la cuisinière)
7. Niveau
8. Une clé à ouverture variable ou à fourche
9. Un crayon et une règle
10. Des clés à tuyau

Autres matériaux dont vous pourriez avoir besoin :

- Un robinet de sectionnement de la conduite de gaz.
- De la pâte à joint ou du ruban d'étanchéité avec Teflon* qui résiste aux gaz naturel et de pétrole liquéfié.
- Un tuyau de métal flexible (Diam. int. 13 mm (½ po)) Un tuyau de 1,5 m (5 ') est recommandé pour faciliter l'installation mais d'autres longueurs sont acceptables. N'utilisez jamais un ancien tuyau pour l'installation d'une nouvelle cuisinière.
- Un adaptateur universel conique pour la conduite d'alimentation en gaz (Diam. int. 19 mm ou 13 mm (¾ po ou ½ po) NPT x 13 mm (½ po)).
- Un adaptateur universel conique pour le régulateur de pression de la cuisinière (Diam. int. 13 mm (½ po) NPT x 13 mm (½ po)).
- Une feuille de contreplaqué de 6,25 mm (¼ po) d'épaisseur ou l'équivalent suffisamment grande pour y déposer la cuisinière, afin de protéger le sol.

Vérifier les pièces :

3 grilles	*Outil de mise à niveau et clé Allen*
	
2 tablettes pleine largeur	*1 tablette télescopique avec coulisses*
	
2 Lèchefrites avec grilles	*3 tablettes éconergétiques*
	
2 ensembles de supports latéraux	*Coup-de-pied*
	
Rallonge latérale	*Plaques réductrices pour la connexion des conduits*
	
Trousse de conversion du gaz naturel au gaz propane	*Dispositif antibasculement*
	
Bouton de commande (°C)	
	

Emplacement de la cuisinière

Fig.7-1 montrent le minimum recommandé les distances et les autorisations des autorités de la gamme pour des surfaces à proximité.

Un dégagement suffisant doit être prévu entre la cuisinière et les surfaces combustibles adjacentes. Ces dimensions doivent répondre aux normes de sécurité de votre cuisinière.

L'emplacement de la prise électrique et de l'ouverture pour le tuyau (voir « Emplacements du tuyau et de la prise électrique) doit répondre à des exigences spécifiques.

Un espace d'au moins 7,5 cm (3 po) devrait être laissé de chaque côté de la cuisinière **AU-DESSUS** de la surface de cuisson et de toute autre surface verticale adjacente.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages) cette distance peut être ramenée de 7,5 cm à 2,5 cm (3 à 1 po).

Laissez un espace minimum de 80 cm (31½ po) entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible. La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la table de cuisson est de 33 cm (13 po).

La profondeur hors tout de la cuisinière est de 72 cm (28$^{3}/_{8}$ po) **(Fig.7-3)**.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant.

Par mesure de sécurité, n'accrochez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.

Nous conseillons de laisser un espace de 90 cm (35½ po), au Canada il doit être de 92,5 cm (36$^{3}/_{8}$ po), entre les éléments pour permettre de déplacer la cuisinière.

Fig.7-1

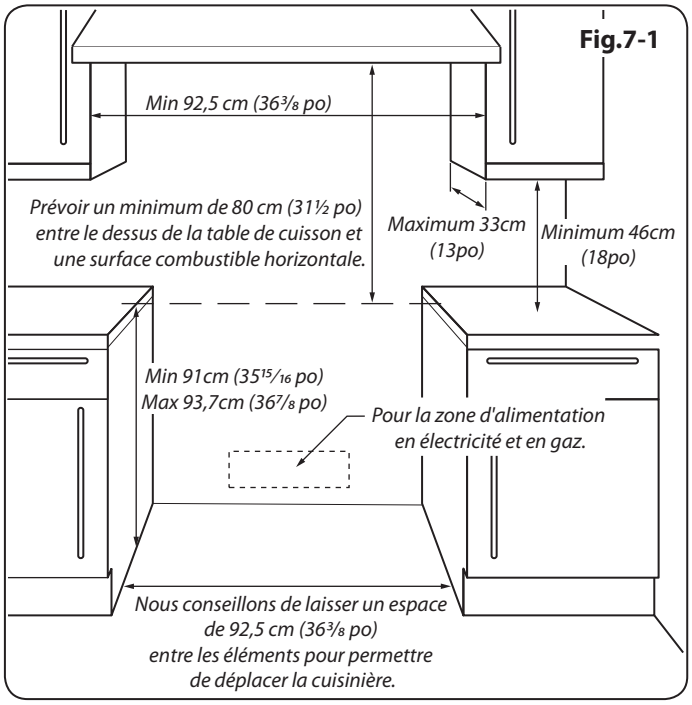

Min 92,5 cm (36 3/8 po)
Prévoir un minimum de 80 cm (31½ po) entre le dessus de la table de cuisson et une surface combustible horizontale.
Maximum 33cm (13po)
Minimum 46cm (18po)
Min 91cm (35 15/16 po)
Max 93,7cm (36 7/8 po)
Pour la zone d'alimentation en électricité et en gaz.
Nous conseillons de laisser un espace de 92,5 cm (36 3/8 po) entre les éléments pour permettre de déplacer la cuisinière.

Fig.7-2

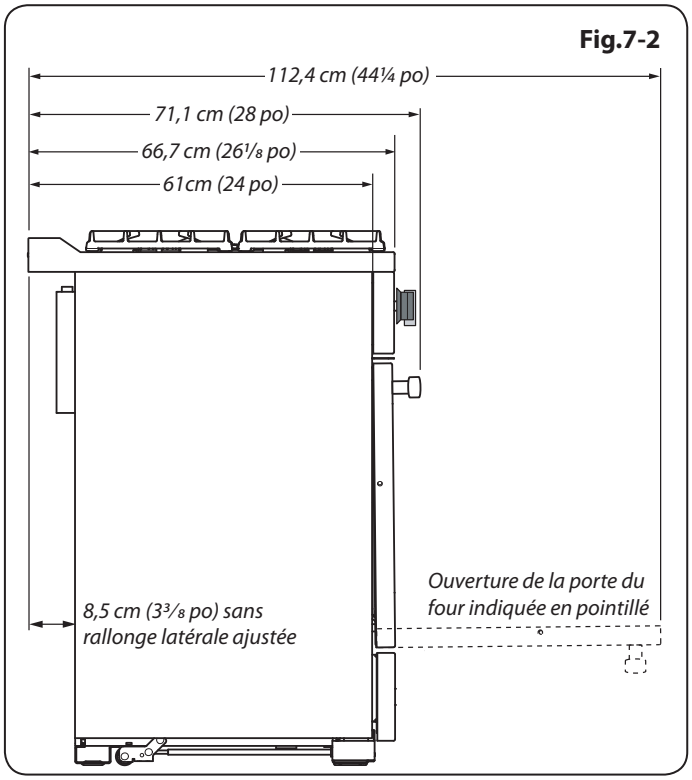

112,4 cm (44¼ po)
71,1 cm (28 po)
66,7 cm (26 1/8 po)
61cm (24 po)
8,5 cm (3 3/8 po) sans rallonge latérale ajustée
Ouverture de la porte du four indiquée en pointillé

Fig.7-3

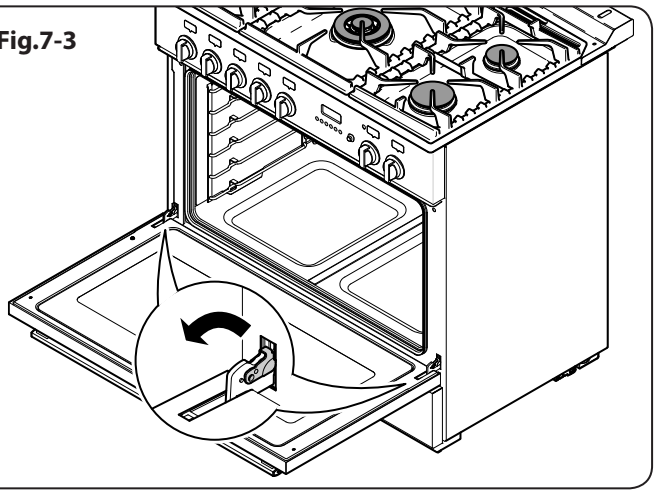


Fig.7-4

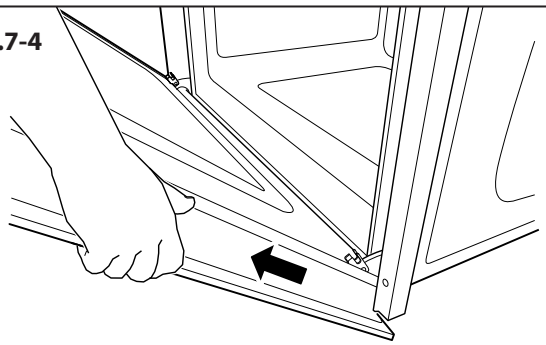


Fig.7-5

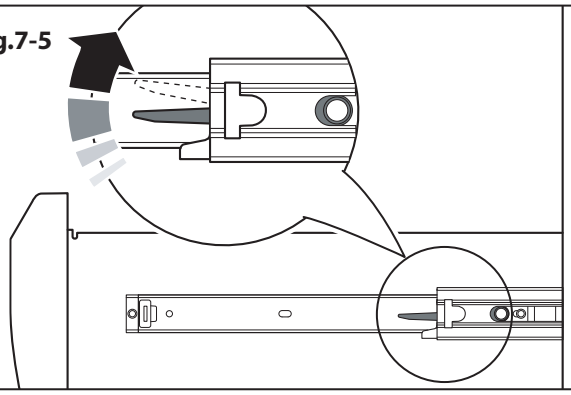


Fig.7-6

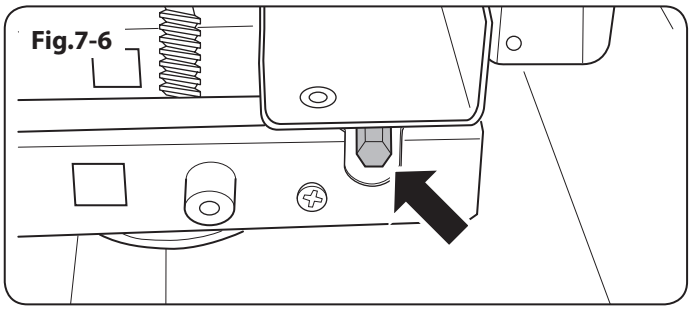
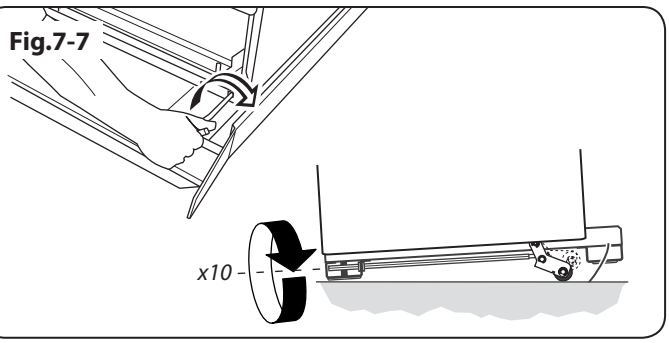


Fig.7-7



Déplacement de la cuisinière

⚠ **La cuisinière est très lourde. Usez de précaution.**

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement de sol est solidement fixé ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Retrait de la porte du four

Pour retirer la porte, ouvrez-la complètement. Faites pivoter les épingles de verrouillage en U vers la position de verrouillage **(Fig.7-3)**. Pour retirer la porte du four, saisissez les côtés de la porte, soulevez-les et faites glisser la porte vers l'avant **(Fig.7-4)**.

Retirez le tiroir de rangement

Tirez le tiroir jusqu'à la butée.

Poussez les extrémités des attaches en plastique (vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit) pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux **(Fig.7-5)**. En même temps, tirez le tiroir hors des rails latéraux.

À des fins de sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Déposez le tiroir en un lieu sûr. Ne le remontez pas avant d'avoir terminé l'installation, car vous aurez besoin d'accéder à l'aire située sous le tiroir.

Une fois la porte et le tiroir de rangement sonts retirée, suivez les étapes suivantes :

Insérez d'abord l'outil de mise à niveau pour tourner l'écrou de réglage hexagonal **(Fig.7-6)**.

Tournez 10 fois dans le sens horaire (360°). (Autrement dit, tournez et retirez l'outil de mise à niveau 20 fois) **(Fig.7-7)**.

Assurez-vous d'abaisser les DEUX ROULETTES ARRIÈRE. Il y a deux écrous de réglage, un pour chaque roulette, à chaque coin inférieur avant de la cuisinière.

Veuillez noter que les roulettes ont pour seul but de faciliter l'installation. La cuisinière ne devrait pas être déplacée une fois installée.

Terminer le déplacement

Agrippez le dessous du carénage frontal et soulevez légèrement le devant de la cuisinière. Positionnez délicatement la cuisinière près de sa position finale en laissant suffisamment d'espace pour pouvoir vous placer derrière **(Fig.7-8)**.

⚠ **NE PAS utiliser les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.**

IMPORTANT : Retirez tout le ruban et matériel d'emballage. Assurez-vous que les têtes des brûleurs sont correctement montées et à niveau. Retirez le sac d'accessoires du four. Vérifiez qu'aucune pièce n'a été dégagée durant le transport.

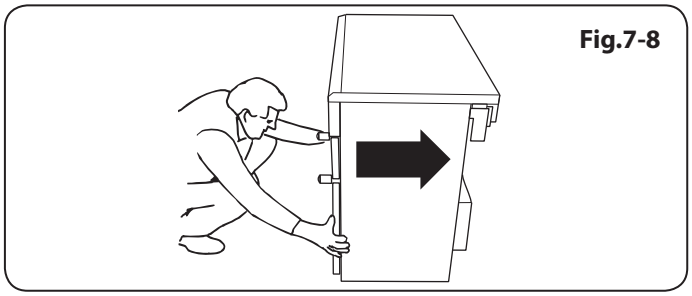


Fig.7-8

Montage de la grille d'évacuation

La grille d'évacuation est emballée séparément. Localisez la grille sur la gaine d'air et fixez-la solidement à la surface de cuisson avec les quatre (4) vis fournies **(Fig.7-9)**.

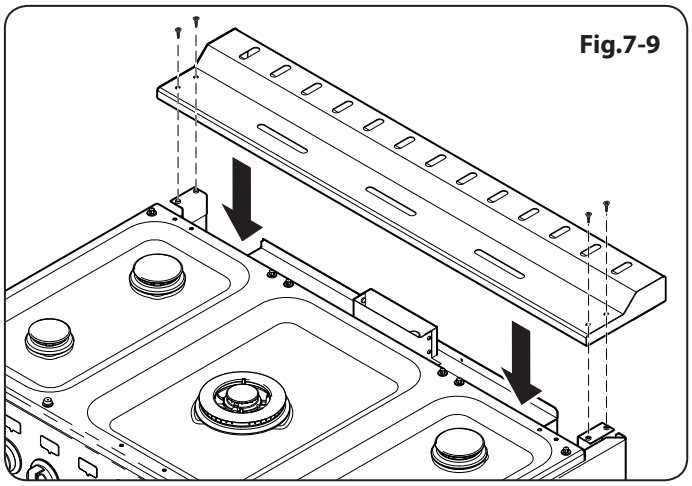


Fig.7-9

Mettre à niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

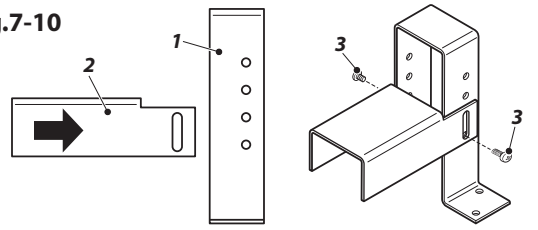
Placez la cuisinière dans la position voulue en prenant soin de ne pas le tordre entre l'espace et les comptoirs de la cuisine afin de ne pas causer de dommages.

Les roulettes sont ajustables pour mettre la cuisinière à niveau. Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utiliser l'outil de nivellement fourni pour tourner et ajuster les écrous dans les coins inférieurs de l'appareil.

Les roulettes à l'avant et celles à l'arrière sont ajustables pour mettre la cuisinière à niveau. Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utiliser l'outil de nivellement fourni pour tourner et ajuster les écrous dans les coins inférieurs de l'appareil. Pour ajuster les pieds à l'avant, tournez les bases pour soulever ou abaisser.

Laissez l'outil de nivellement dans le tiroir de rangement de manière à permettre au consommateur de l'utiliser s'il désire déplacer la cuisinière.

Fig.7-10



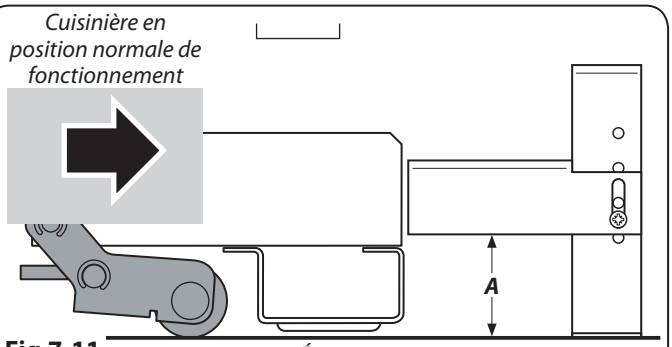


Fig.7-11

Fig.7-12

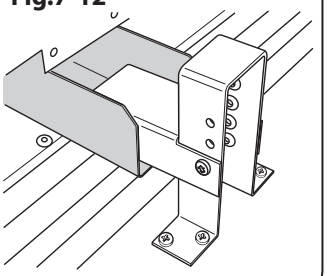
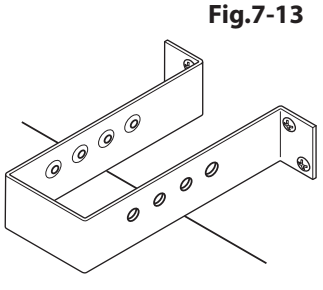
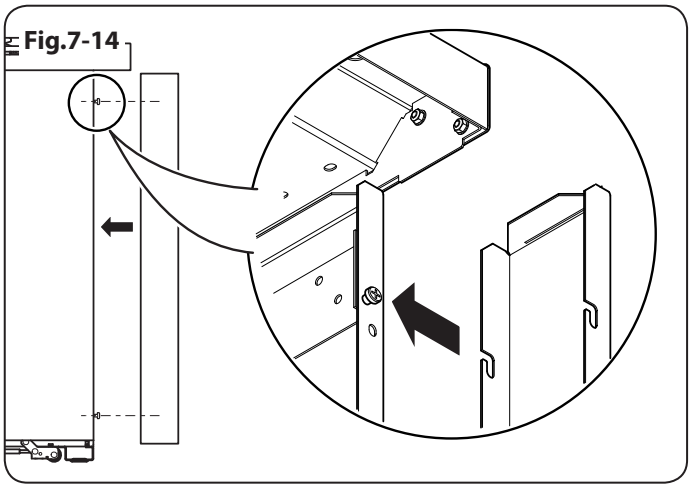
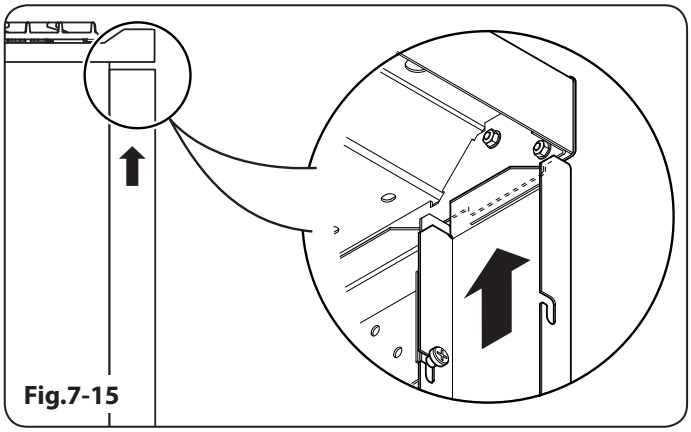


Fig.7-13







Dispositif anti basculement

MISE EN GARDE !
La cuisinière doit être assujettie en place au moyen du support anti basculement fourni. Si elle n'est pas correctement installée, la cuisinière peut basculer en appliquant un poids sur la porte. Le déversement de liquides chauds ou la cuisinière risque d'entraîner des blessures.

Remarque : La cuisinière doit être montée à la bonne hauteur et mise à niveau avant d'installer le support anti basculement.

Contenu de la trousse :

1.	Base du support anti basculement	1
2.	Rallonge du support anti basculement	1
3.	Vis M5	2

Une base de support anti basculement et une rallonge de support anti basculement peuvent être montées à l'aide de vis M5 **(Fig.7-10)**.

La dimension A doit être réglée en vue d'un dégagement d'environ 0,6 cm (¼ po) au-dessus de la gouttière de la base de la cuisinière **(Fig.7-11)**.

Fixez solidement au plancher l'assemblage du support de manière à créer un engagement minimal de 5 cm (2 po) dans le canal arrière de la base de la cuisinière. Si la cuisinière est montée sur une feuille protectrice, assurez-vous que le support de la base est également bien fixé au plancher, non seulement la feuille **(Fig.7-12)**.

Fixation au mur

Lorsqu'une fixation au sol n'est pas pratique, vous pouvez fixer la base du support anti basculement à un mur plein ou un montant mural **(Fig.7-13)**.

La fixation au sol ou au mur nécessite l'utilisation de vis appropriées pour assurer que le support anti basculement est fermement fixé.

Trousse de rallonge des panneaux latéraux

Deux panneaux latéraux extensibles sont fournis avec cette cuisinière. Ceux-ci s'installent du côté exposé de la cuisinière, préférablement pendant son installation.

Procedure

1. Desserrez les deux (2) vis sur le rebord arrière du panneau latéral de la cuisinière.

2. Utilisant les échancrures, placez la rallonge latérale sur les têtes de vis saillantes **(Fig.7-14)**.

3. Relevez la rallonge latérale de manière à ce que l'onglet à la base de l'extension de la gaine d'air s'ajuste dans la fente sur le dessus **(Fig.7-15)**.

4. Maintenez la rallonge latérale en place et serrez solidement les vis.

Raccordement électrique

Une fois installée, la cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, conformément à la dernière édition du Code national d'électricité des Etats-Unis (ANSI/NFPA 70).

Au Canada, l'installation de la cuisinière doit être conforme à la norme en vigueur CSA C22.1 du Code canadien de l'électricité, Première partie.

Exigences électriques

ATTENTION !
Par mesure de sécurité, n'utilisez pas de cordon de rallonge avec cet appareil. Retirez le fusible du coffret d'électricité ou déclenchez le disjoncteur avant de procéder à l'installation.

Cet appareil doit être alimenté avec la bonne tension et la bonne fréquence. Il doit être connecté sur un circuit de dérivation mis à la terre, protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge, conformément à l'indication de la plaque signalétique.

Le câblage doit se conformer aux Codes d'électricité nationaux. Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, demandez à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Étant donné que les bornes de la cuisinière deviennent inaccessibles une fois la cuisinière en place, utilisez un cordon ou un conducteur de branchement flexible.

Alimentation électrique correcte

Cette cuisinière doit être alimentée par 240 V 60 Hz et branchée à un circuit unique et mis à la terre protégé par un disjoncteur ou un dispositif de surcharge (16 A).

Si l'approvisionnement en électricité ne répond pas aux spécifications susmentionnées, il est conseillé de demander à un électricien agréé d'installer une prise approuvée.

Depuis le 1er Janvier 1996, le Code national d'électricité exige que toute construction nouvelle (non existante) utilise une connexion à 4 conducteurs pour une cuisinière électrique.

Branchement avec le cordon et la prise fournis

Votre cuisinière est livrée avec une prise à 4 broches qui doit être insérée dans une prise NEMA 14-50R.

Emplacements conseillés de la prise électrique

Repérez la source d'alimentation selon l'illustration **(Fig.7-16)**.

Pour un branchement sur une prise NEMA 14-50R, placez-la, dans la mesure du possible, pour qu'elle soit accessible par l'ouverture à l'arrière de la cavité du tiroir. Il est alors possible de débrancher facilement la cuisinière pour les tâches d'entretien et autres.

Branchez le cordon d'alimentation de la cuisinière sur la prise murale correctement mise à la terre.

Fig.7-16

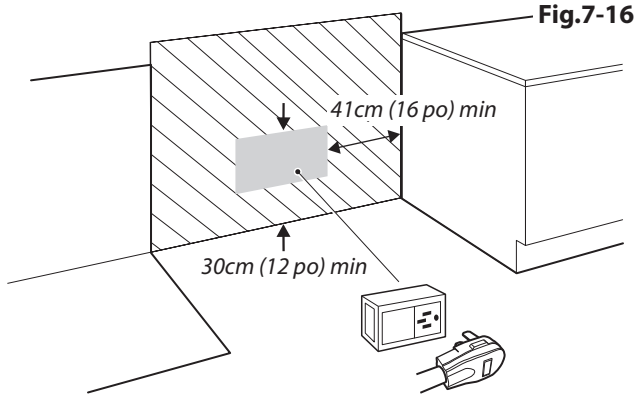


Fig.7-17

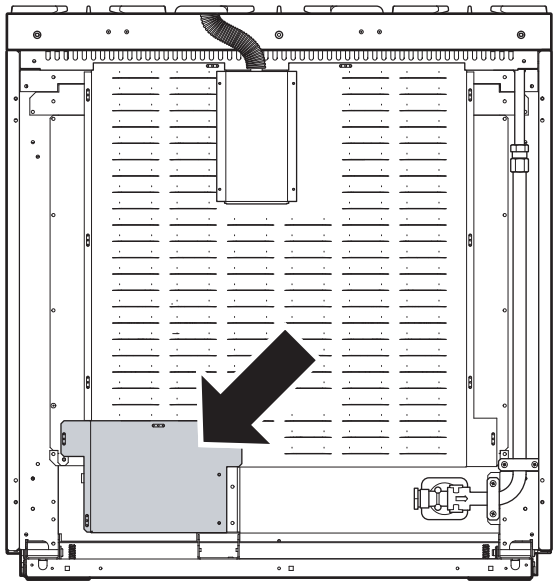


Fig.7-18

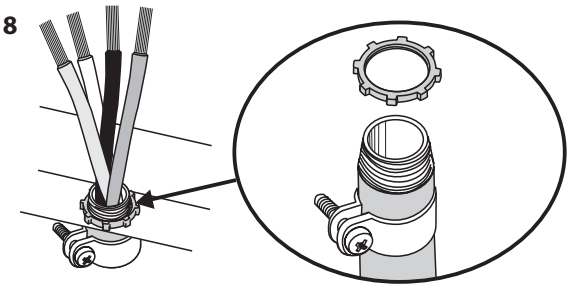


Fig.7-19

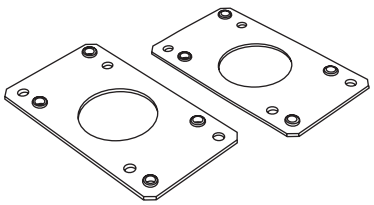


Fig.7-20

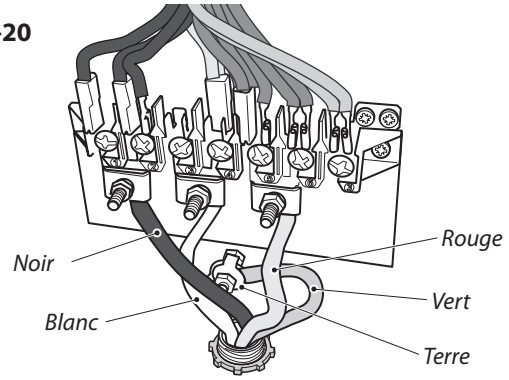


Fig.7-21

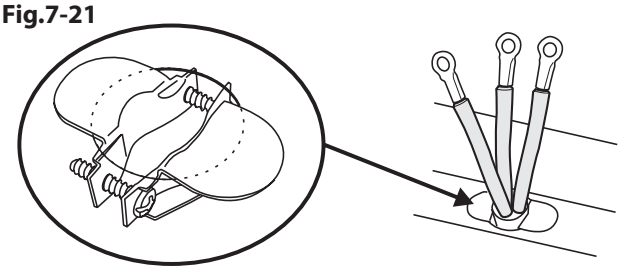
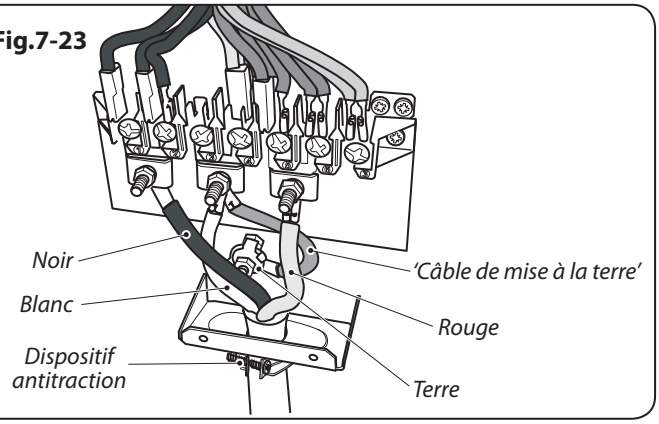


Fig.7-22

Fig.7-23



Branchement si la corde d'alimentation et la fiche ne sont pas appropriées

Pour accéder à la connexion électrique, retirez les vis et enlevez le couvercle électrique **(Fig.7-17)**.

Installation d'un conduit à 4 fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage **(Fig.7-18)**.

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm ($1^1/_8$ po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction **(Fig.7-19)** dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.

Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier.

Remarque : N'installez pas le conducteur sans collier de serrage.

Branchez les câbles à la borne de mise à la terre et au bornier **(Fig.7-20)**.

Remarque : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Installation d'une corde d'alimentation à 3 fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage. Disposez de la bague.

Remarque : N'installez pas le cordon sans bague anti traction – utilisez la bague fournie avec le cordon.

Installez le nouveau dispositif anti traction sur le support de montage en retirant les deux vis de serrage, en insérant les deux moitiés (oreilles en premier) dans le trou du support de montage et en revissant légèrement les vis. Insérez le cordon dans le dispositif anti traction sans le resserrer **(Fig.7-21)**.

Un câble de mise à la terre est fourni dans la trousse de conversion **(Fig.7-22)**.

Attachez la courroie de mise à la terre au sol et à la borne centrale du bloc de connexion **(Fig.7-23)**.

Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes.

Assurez-vous de bien resserrer les raccords. Resserrez maintenant le dispositif anti traction sur le cordon d'alimentation.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Installation d'un conduit à 3 fils

Débranchez le cordon d'alimentation du bornier et de la borne de mise à la terre. Conservez les pièces du bornier, vous en aurez besoin. Retirez la bague anti traction du cordon d'alimentation et retirez le cordon et la bague du support de montage.

La cuisinière est livrée avec des raccords de réduction pour obtenir une ouverture de 28 mm ($1^1/_8$ po) de diamètre pour le branchement du conducteur. Utilisez les raccords de réduction **(Fig.7-24)** dans la trousse de conversion et fixez-les sur le support de montage.

Fixez un collier de serrage (non fourni avec la cuisinière) sur le conducteur. Insérez le conducteur dans les raccords de réduction sur le support de montage. Laissez un jeu pour faciliter la fixation des fils au bornier **(Fig.7-25)**.

Remarque : N'installez pas le conducteur sans collier de serrage.

Attachez la courroie de mise à la terre au sol et à la borne centrale du bloc de connexion **(Fig.7-26)**.

Le câble de mise à la terre du cordon d'alimentation doit être raccordé à la borne neutre qui se trouve au centre du bornier. Les cordons électriques doivent être branchés sur les bornes externes.

Remarque : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

Ajustez un collier de serrage sur le support en resserrant les vis du collier.

Remettez le couvercle des raccords électriques.

Fig.7-24

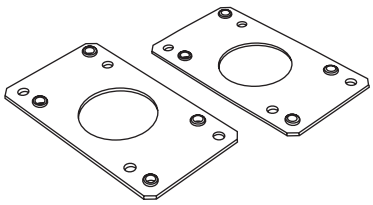


Fig.7-25

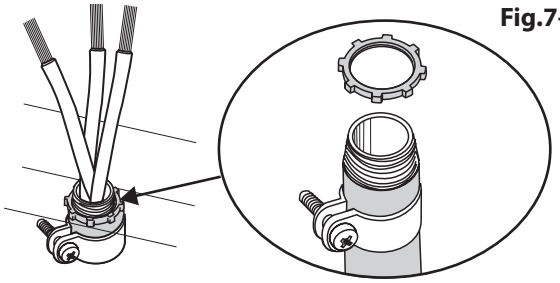


Fig.7-26

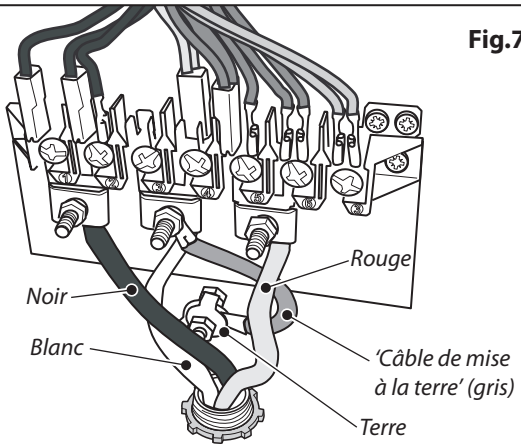


Fig.7-27

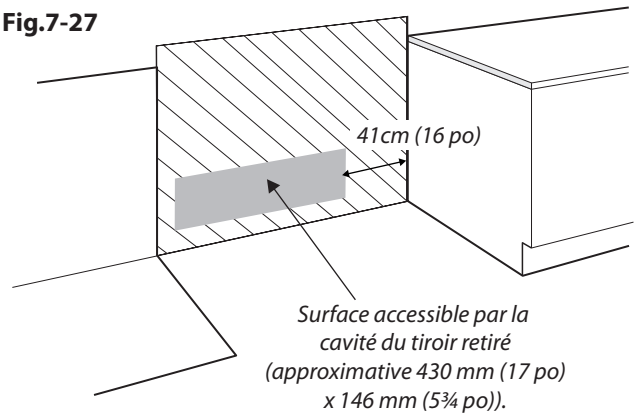


Fig.7-28

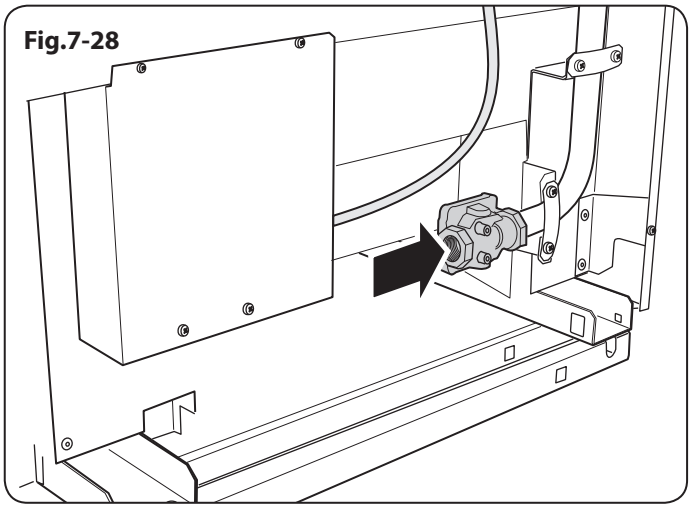
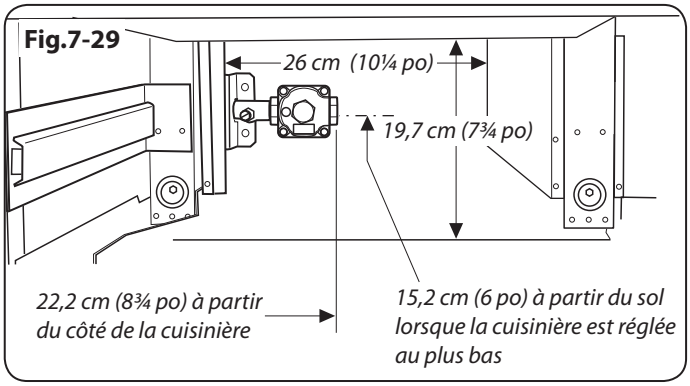


Fig.7-29


26 cm (10¼ po)
19,7 cm (7¾ po)
22,2 cm (8¾ po) à partir du côté de la cuisinière
15,2 cm (6 po) à partir du sol lorsque la cuisinière est réglée au plus bas

Raccordement de gaz

Au Canada

La cuisinière DOIT être installée conformément à la norme CGA CAN/CGA-B149, les codes d'installation pour les appareils et équipements à gaz et/ou les codes locaux.

Un robinet à gaz manuel à manche en T doit être installé dans la conduite d'alimentation en gaz vers cet appareil.

Exigences d'alimentation en gaz

Emplacements conseillés de la sortie de la conduite de gaz (**Fig.7-27**, **Fig.7-28** et **Fig.7-29**).

Fournir un approvisionnement en gaz approprié

Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression de gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

La cuisinière est conçue pour fonctionner sous pression d'admission de 10 cm (4 po) de colonne d'eau (1 kPa) sur gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane (pétrole liquéfié) est fournie avec la cuisinière. Une fois la modification au gaz de pétrole liquéfié effectuée, une pression de 25,4 cm (10 po) de colonne d'eau (2,49 kPa) est requise.

⚠ **Assurez-vous que vous alimentez votre cuisinière avec le bon type de gaz.**

Si la cuisinière est utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié, un installeur qualifié doit en faire la conversion. Nous recommandons d'effectuer la conversion avant l'installation. Ceci doit être fait avant que la cuisinière ne puisse être utilisée avec du gaz de pétrole liquéfié.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 11,25 cm (4,5 po) et 33 cm (13 po) de la colonne d'eau (1,12–3,24 kPa).

La pression fournie pour du gaz naturel doit se situer entre 25 cm (10 po) et 33 cm (13 po) de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée doit être supérieure d'au moins 2,5 cm (1 po) de colonne d'eau (0,25 kPa) par rapport à la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de l'admission de la cuisinière doit demeurer dans la conduite d'alimentation, quel que soit le type de gaz utilisé, naturel ou de pétrole liquéfié.

Un tuyau de métal flexible peut être utilisé pour brancher la cuisinière sur la conduite d'alimentation en gaz ; son diamètre intérieur doit être de 13 mm (½ po) et d'une longueur de 1,5 m (5 pi) pour faciliter l'installation.

Raccordement de la cuisinière à l'alimentation en gaz

Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz avant de débrancher l'ancienne cuisinière et laissez-le fermé tant que le nouveau raccord n'est pas terminé. N'oubliez pas de rallumer le pilote sur les autres appareils à gaz lorsque vous remettez le gaz.

Parce que les conduits rigides restreignent le déplacement de la cuisinière, il est recommandé d'utiliser des connecteurs en métal souple certifiés CSA International à moins que les codes locaux exigent autrement.

N'utilisez jamais de vieux connecteurs lorsque vous installez une nouvelle cuisinière. Si vous utilisez des conduits rigides, vous devez les aligner avec précaution. **La cuisinière ne peut pas être déplacée une fois la connexion faite.**

Pour empêcher les fuites de gaz, appliquez une pâte à joint ou un ruban d'étanchéité avec Teflon* sur tous les filetages mâles (externes).

A. Installez un robinet de sectionnement manuel dans la conduite de gaz à un endroit facilement accessible à l'extérieur de la cuisinière. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la cuisinière savent où il se trouve et comment couper l'alimentation en gaz vers la cuisinière.

B. Montez un adaptateur universel conique de 13 mm (½ po) dans le coude fileté interne NPT de 13 mm (½ po) à l'entrée du régulateur. Utilisez une contre-clé hydraulique sur le raccord du régulateur pour ne pas l'endommager. Si la cuisinière est installée à partir de l'avant, retirez le coude à angle droit pour faciliter l'installation.

C. Appliquez un adaptateur universel conique 13 ou 18 mm (½ ou ¾ po) sur le filetage interne NPT du robinet de sectionnement, en prenant soin d'immobiliser le robinet pour l'empêcher de tourner.

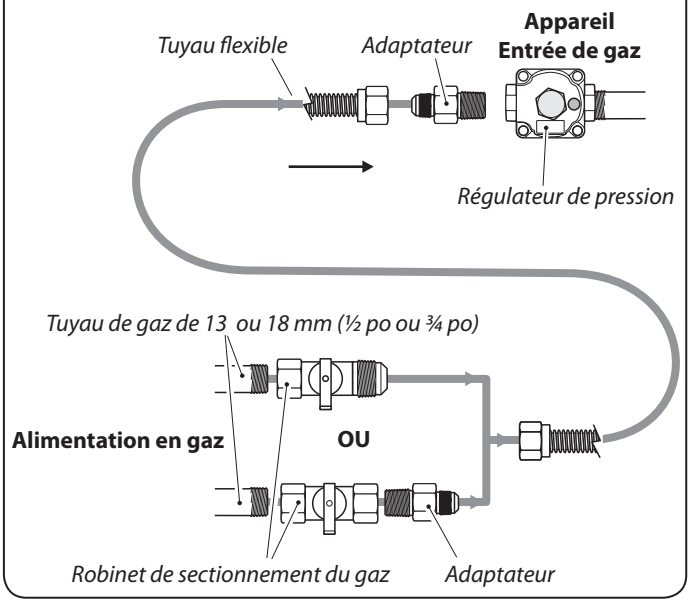
D. Raccordez un tuyau de métal flexible sur l'adaptateur de la cuisinière. Positionnez la cuisinière de manière à permettre le raccordement sur le robinet de sectionnement.

E. Une fois les raccords effectués, assurez-vous que toutes les commandes de la cuisinière sont à la position arrêt (OFF) et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz. Utilisez un détecteur de fuite liquide sur tous les joints et raccords pour vérifier si le système fuit. Utilisez un produit conçu spécifiquement pour la détection des fuites. Les tests contre les fuites doivent être effectués conformément aux codes locaux.

⚠ **ATTENTION ! N'utilisez pas de flamme pour vérifier s'il y a des fuites.**

Lorsque vous utilisez des pressions d'essai supérieures à ½ psig (3,5 kPa) pour tester le système d'alimentation de la résidence, débranchez la cuisinière et le robinet de sectionnement individuel de la conduite d'alimentation en gaz.

Fig.7-30



* *Teflon: Marque déposée de DuPont*

Fig.7-31

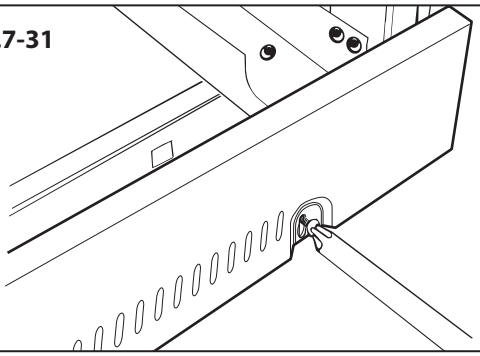


Fig.7-32

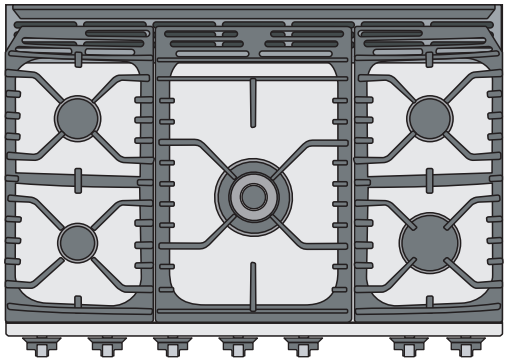
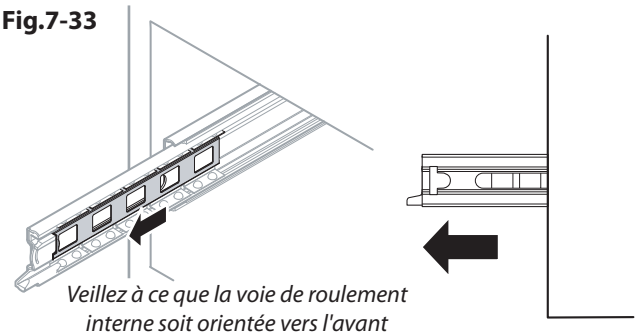
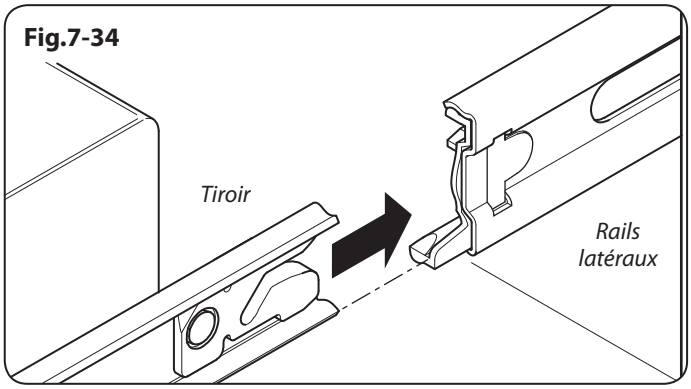


Fig.7-33



Veillez à ce que la voie de roulement interne soit orientée vers l'avant

Fig.7-34



Lorsque vous utilisez des pressions d'essai de ½ psig (3,5 kPa) ou moins pour tester le système d'alimentation, isolez simplement la cuisinière du système d'alimentation en gaz en fermant le robinet de sectionnement individuel.

Tuyau flexible

Installateur : Montrez au client où se trouve le robinet de sectionnement du gaz **(Fig.7-30)**.

Scellement des ouvertures

Scellez toutes les ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le sol sous la cuisinière une fois les branchements terminés.

IMPORTANT : Lorsque les branchements sont terminés. Assurez-vous que les chemins de combustion et de l'air de ventilation ne sont pas obstrués.

Mettre à niveau

Placez la cuisinière dans la position voulue en prenant soin de ne pas le tordre entre l'espace et les comptoirs de la cuisine afin de ne pas causer de dommages.

Installez les grilles dans le four.

Vérifier le niveau en plaçant un niveau ou une tasse partiellement remplie d'eau sur l'une des grilles du four. Si vous utilisez un niveau à bulle d'air, prenez deux lectures avec le niveau à la diagonale dans un sens puis dans l'autre.

Les roulettes sont ajustables pour mettre la cuisinière à niveau. Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de nivellement fourni pour tourner et ajuster les écrous dans les coins inférieurs de l'appareil.

Ajustement final

Installation du coup-de-pied

Enlevez les 3 vis du coup-de-pied le long du bas de la cuisinière **(Fig.7-31)**. Fixez le coup-de-pied en utilisant ces vis (des vis d'une autre couleur se trouvent dans la pochette des pièces en vrac).

Montage des grilles

Assurez-vous que les grilles sont correctement montées au bon endroit **(Fig.7-32)**.

Réajuster le tiroir de rangement

Pour replacer le tiroir, tirez complètement les rails latéraux **(Fig.7-33)**.

Placez délicatement le tiroir entre les rails latéraux et déposez-le dessus **(Fig.3-34)**.

Faites glisser le tiroir sur les rails latéraux de manière à ce que les attaches cliquent en position.

Remontage de la porte du four

Pour remettre la porte, glissez les charnières dans leurs fentes. Faites tourner les clips de verrouillage en U dans les charnières.

Vérifications du fonctionnement de la cuisinière

Vérifications de four

Allumez le four et vérifiez que le ventilateur du four se met en marche et que le four commence à chauffer. Éteignez le four.

Éclairage de four

Appuyez sur l'interrupteur d'éclairage de four et vérifiez que l'éclairage fonctionne.

Remarque : Les ampoules de four ne sont pas incluses dans la garantie.

Vérification de l'allumage des brûleurs

Le fonctionnement de tous les brûleurs doit être vérifié une fois que les conduites d'alimentation de la cuisinière et du gaz ont été soigneusement inspectées contre les fuites.

Vérifiez le fonctionnement de chaque brûleur. Un dispositif de sécurité coupe l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction de la flamme. En appuyant sur le bouton, le brûleur est mis en marche par le biais d'un système d'allumage par étincelle.

Pour chacun des brûleurs, enfoncez et tournez le bouton à la position d'allumage, '**HI**'.

Le système d'allumage produit une étincelle et allume le gaz. Continuez d'appuyer sur le bouton pendant quelques secondes pour permettre l'arrivée du gaz dans le brûleur.

Si le brûleur s'éteint lorsque vous relâchez le bouton de commande, le dispositif de sécurité n'a pas été enclenché. Mettez le bouton de commande sur la position Arrêt [OFF], et attendez une minute avant d'essayer de nouveau, cette fois, en appuyant sur le bouton pendant un peu plus longtemps.

Qualité des flammes

Si la flamme est déformée, vérifiez que la tête du brûleur est correctement placée sur la base.

⚠ **ASSUREZ-VOUS QUE LES CHEMINS DE COMBUSTION ET DE L'AIR DE VENTILATION NE SONT PAS OBSTRUÉS.**

⚠ **ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT À LA POSITION ARRÊT (OFF).**

Assistance à la clientèle

Veuillez inscrire vos coordonnées dans ce guide, informer l'utilisateur sur la façon de faire fonctionner cette cuisinière et lui remettre les instructions.

Merci

Déplacement de la cuisinière pour services d'entretien

Veuillez suivre ces directives.

Coupez le gaz ainsi que le courant en basculant le disjoncteur. Déconnectez le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation électrique.

Remarque : Une personne qualifiée doit couper et remettre l'alimentation en gaz.

La cuisinière est très lourde. Usez de précaution. Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement de sol est solidement fixé ou retirez-le afin d'éviter de l'abîmer en déplaçant la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Avant de tenter de déplacer la cuisinière, voir *Déplacer la cuisinière* à la page 21.

Remettre la cuisinière en place

Répétez les étapes en sens inverse pour réinstaller. Si la conduite de gaz a été débranchée, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuite une fois rebranchée.

Remarque : Une personne qualifiée doit couper et remettre l'alimentation en gaz.

Le technicien qualifié DOIT suivre les instructions d'installation fournies avec le tuyau de gaz et figurant sur l'étiquette d'avertissement apposé sur le tuyau.

Si votre cuisinière doit être retirée pour quelque raison que ce soit, assurez-vous que le support anti basculement est correctement réengagé avant de remettre la cuisinière en place, afin d'éliminer tout risque de basculement et de blessure.

8. Conversion à un Autre Gaz

Important!

- Observez tous les codes et les ordonnances.
- Cette cuisinière doit être correctement mise à la terre.
- Conservez ces instructions à la disposition de l'inspecteur électrique local.

Lorsque vous faites l'entretien ou que vous remplacez une composante d'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en gaz avant et vérifiez si l'appareil fonctionne bien une fois que vous avez terminé.

Lorsque vous vérifiez pour une fuite de gaz, utilisez un détecteur à fuite liquide sur tous les joints d'étanchéité et toutes les connexions pour vous assurer qu'il n'y en a pas dans le système. Utilisez un produit fabriqué tout particulièrement pour la détection de fuites. Les tests de détection de fuite pour l'appareil doivent être menés conformément aux instructions du fabricant.

Pour votre sécurité

N'ENTREPOSEZ PAS de matériaux combustibles, d'essence ou des liquides ou gaz inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.

Conversion au Gaz Propane

Cet appareil est livré pour utilisation avec gaz naturel. Une trousse de conversion permettant l'utilisation du gaz propane est fournie avec la cuisinière.

Si l'appareil doit être convertir, ces tests doivent être faits avant l'installation. Cette conversion doit être effectuée par un installateur à gaz LP qualifié. Une fois la conversion terminée, l'installation doit être conforme aux règlements pertinents en vigueur et aux exigences des compagnies locales d'approvisionnement en électricité. Lire les instructions avant de convertir l'appareil.

Si l'appareil n'est pas converti correctement, toute garantie ou réclamation d'une demande risque d'être non valide et même mener à des poursuites.

Ces instructions doivent être suivies conjointement avec les autres instructions relatives à l'appareil, tout particulièrement les renseignements relatifs aux normes, à la position de l'appareil, à la connexion appropriée des tuyaux, etc.

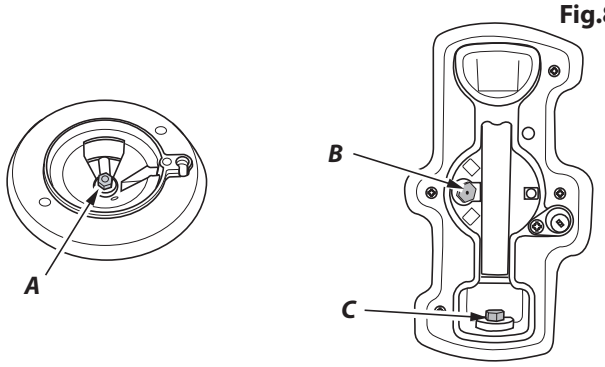
Lorsque vous faites l'entretien ou que vous remplacez une composante d'acheminement du gaz, débranchez l'alimentation en gaz avant et vérifiez si l'appareil fonctionne bien une fois que vous avez terminé.

NE PAS utiliser de commandes de gaz remises à neuf ou non autorisées.

Ouvertures

Enlevez les chapeaux et les têtes des brûleurs. Enlevez les vieilles ouvertures de l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur. Ajustez les nouvelles ouvertures. Voir le **Tableau 8-1** pour les détails. Pour réassembler, procédez à l'inverse.

Fig.8-1



A - Gicleurs, B - Injecteur intérne, C - Injecteur extérne

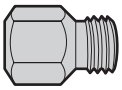
	**Gaz nature**	**Gaz propane**
Brûleur du wok	Interne 110	Interne 71
	Externe 166	Externe 93
Grand brûleur	170	106
Moyen brûleur	150	84
Petit brûleur	107	61

Tableau 8-1

Fig.8-2

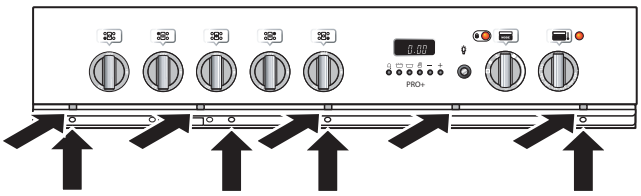
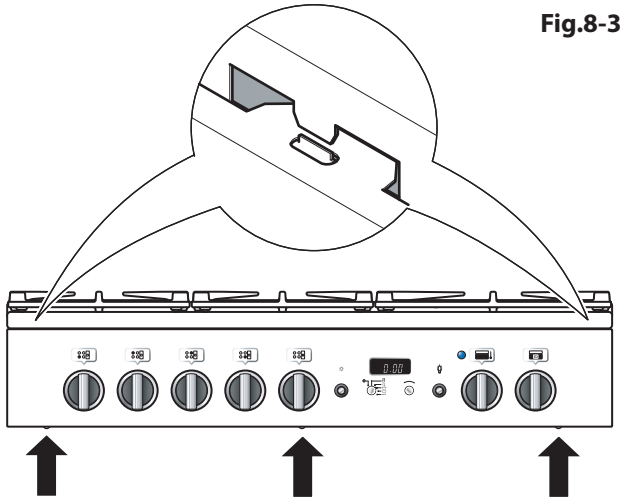


Fig.8-3



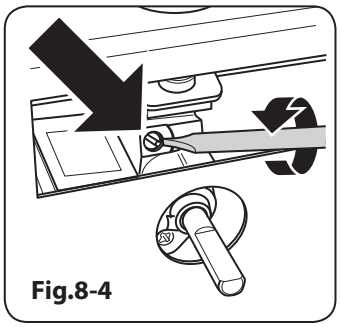


Fig.8-4

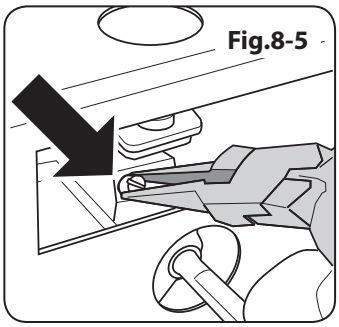


Fig.8-5

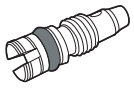
	Gaz nature	Gaz propane
Brûleur de wok	82	49
Grands brûleurs	70	38
Moyen brûleur	53	31
Petit brûleur	43	22

Tableau 8-2

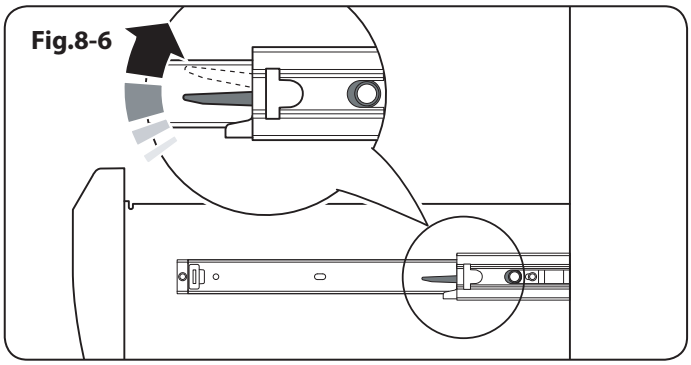


Fig.8-6

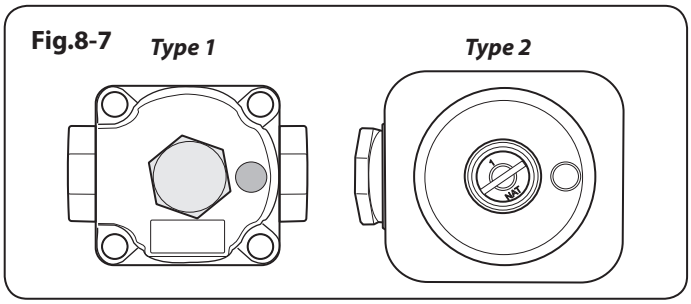


Fig.8-7

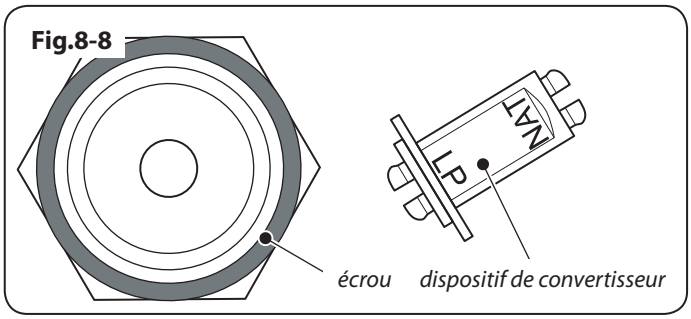


Fig.8-8

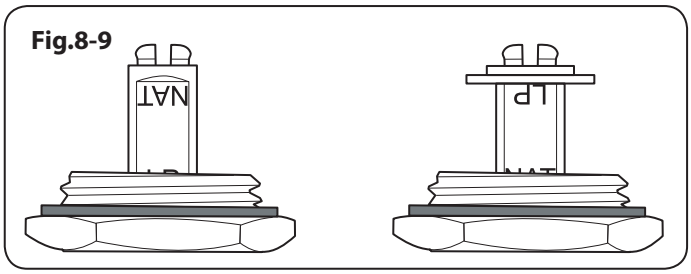


Fig.8-9

Réglage du robinet

Débrancher de l'alimentation électrique.

Enlevez tous les boutons de réglage. Ouvrez la porte du four. Dévissez les dix (10) vis du bec du four **(Fig.8-2)**. Enlevez les vis de fixation sur la face inférieure de la commande. Le panneau de commande devrait s'abaisser légèrement. - Il est maintenu à chaque extrémité par deux trous au haut du rebord **(Fig.8-3)** qui situent les repères du panneau intérieur.

Soulevez le panneau de commande des repères et tirez-le vers vous.

Faites attention de ne pas endommager ou forcer le filage.

Remplacer la vis de contour de la soupape de commande

Dévissez la vis de contour de la soupape de commande **(Fig.8-4)**. Au moyen d'une pince à long bec, enlevez délicatement la vis de contour **(Fig.8-5)**.

Installez la bonne vis de remplacement. Voir le **Tableau 8-2** pour la bonne taille. Serrez la vis.

Conservez les vis enlevées de l'appareil pour une utilisation ultérieure.

Replacez le panneau de commande.

Régulateur de gaz

Pour accéder au régulateur de gaz, retirez le tiroir de rangement.

Enlevez-le complètement. Poussez les extrémités des attaches en plastique (vers le bas du côté gauche et vers le haut du côté droit) pour relâcher les taquets qui retiennent le tiroir sur les rails latéraux **(Fig.8-6)**. En même temps, amenez le tiroir vers vous et éloignez-le des rails latéraux.

À des fins de sécurité, repoussez les glissières du tiroir.

Le régulateur peut être de deux types **(Fig.8-7)**.

Type 1

Dévissez l'écrou hexagonal à l'avant du régulateur. Un dispositif de conversion encliquetable en plastique se trouve sous l'écrou **(Fig.8-8)**. Retirez-le et remontez-le dans l'autre sens pour convertir le régulateur.

Le convertisseur possède une marque indiquant quel gaz utiliser **(Fig.8-9)**. Assurez-vous que le dispositif est bien assujetti dans le capuchon supérieur et remettez le capuchon sur le régulateur.

Type 2

Le régulateur est doté d'un capuchon à baïonnette **(Fig.8-10)**.

Utilisez une petite pièce de monnaie, enfoncez le capuchon et tournez-le pour le retirer.

Retournez le capuchon pour que les lettres LP soient visibles dans le creux du capuchin **(Fig.8-11)**. Remontez le capuchon en vous assurant que les baïonnettes sont bien en place.

Étiquette autocollante

Collez l'étiquette « NOW ADJUSTED FOR LP GAS » (RÉGLÉ POUR UTILISATION AVEC GAZ DE PÉTROLE LIQUÉFIÉ) à côté de l'étiquette signalétique à l'intérieur de la cavité du tiroir pour indiquer le type de gaz désormais utilisé **(Fig.8-12)**.

Essai de pression

Raccordez la cuisinière à l'alimentation en gaz. Vérifiez l'étanchéité de l'appareil.

La pression de gaz peut être mesurée au point d'essai de pression qui se trouve sur le côté du régulateur de pression **(Fig.8-13)**.

Pour un bon fonctionnement, la pression du gaz de pétrole liquéfié fournie au régulateur doit se situer entre 25,4 cm (10 po) et 33 cm (13 po) de la colonne d'eau (2,49–3,24 kPa).

Lorsque le régulateur fonctionne correctement, la pression d'entrée est d'au moins 2,5 cm (1 po) (0,25 kPa) de plus que la pression (d'admission) de fonctionnement indiquée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé à l'entrée de l'admission de la cuisinière doit demeurer dans la conduite d'alimentation quel que soit le type de gaz utilisé, naturel ou de pétrole liquéfié.

Fig.8-10

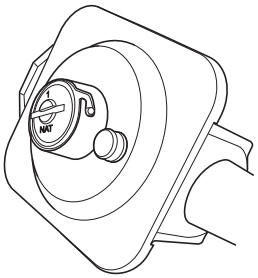


Fig.8-11

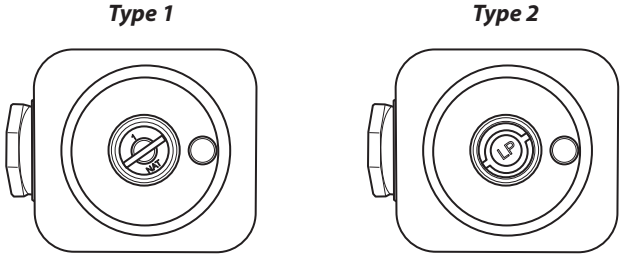


Fig.8-12

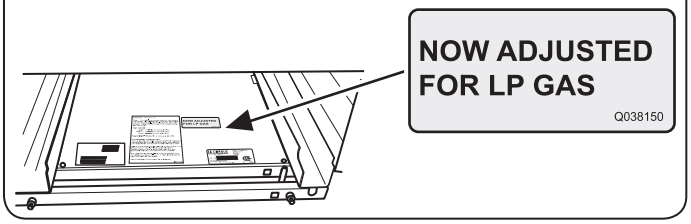


Fig.8-13

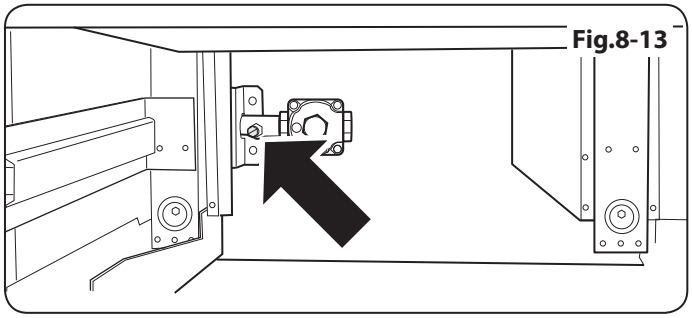


Fig.8-14

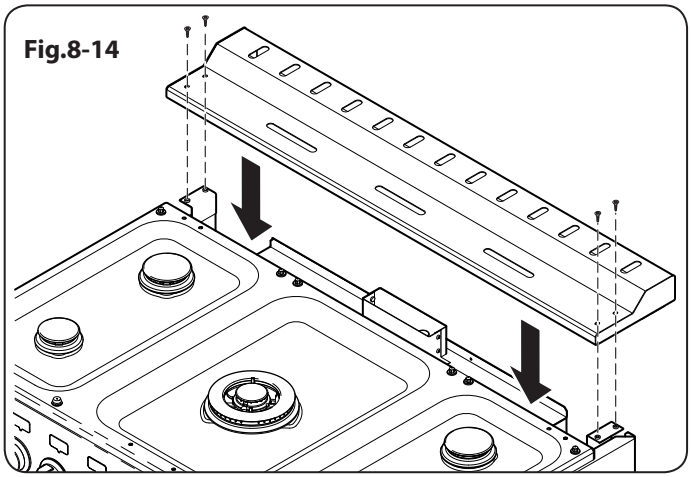
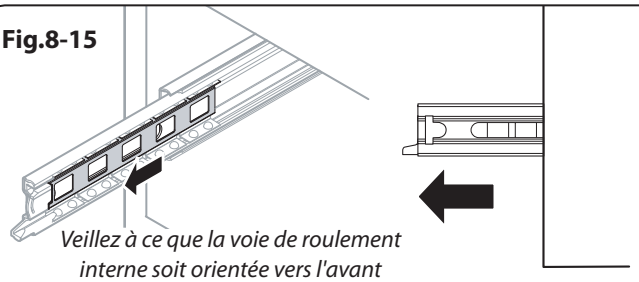
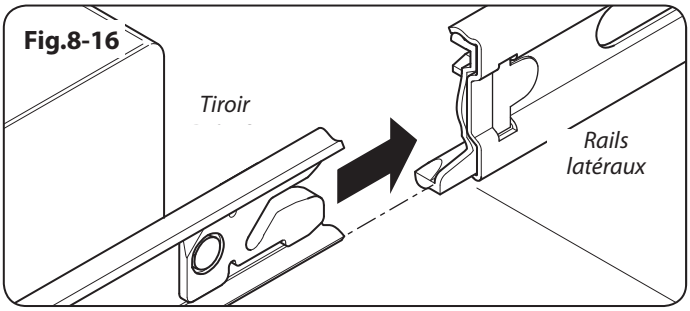


Fig.8-15



Veillez à ce que la voie de roulement interne soit orientée vers l'avant

Fig.8-16



Replacer la grille et le tiroir de rangement

Replacer la grille de la gaine d'air

Localisez la grille sur la gaine d'air et fixez-la solidement à la surface de cuisson avec les quatre (4) vis fournies **(Fig.8-14)**.

Réajuster le tiroir de rangement

Pour replacer le tiroir, tirez complètement les rails latéraux **(Fig.8-15)**.

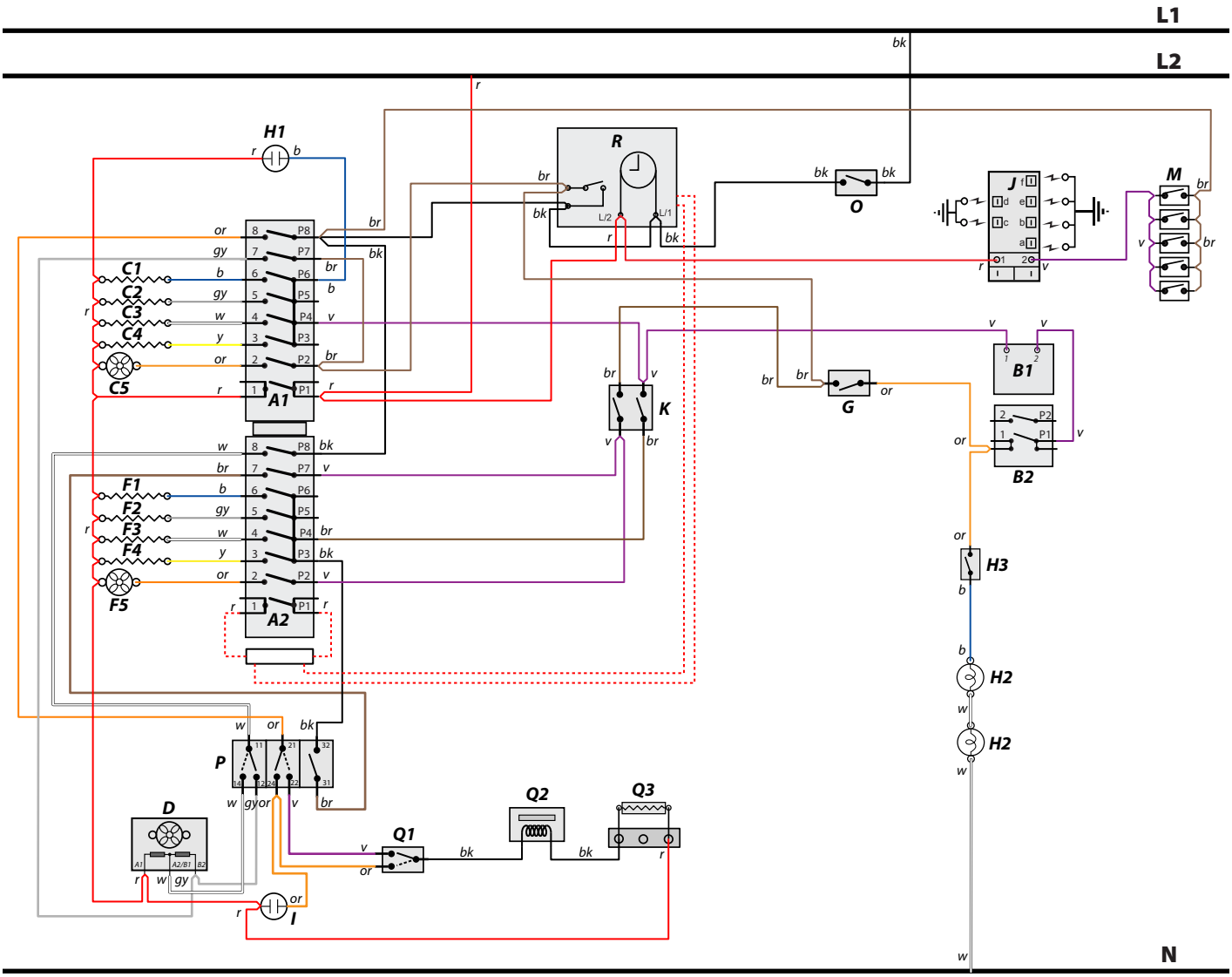
Placez délicatement le tiroir entre les rails latéraux et déposez-le dessus **(Fig.8-16)**.

Faites glisser le tiroir sur les rails latéraux de manière à ce que les attaches cliquent en position.

⚠ **Contrôlez l'étanchéité de l'appareil.**

⚠ **Vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs.**

9. Schéma de câblage



Code	Description
A1	Interrupteur principal du four
A2	Interrupteur bourdon du four
B1	Thermostat du four
B2	Interrupteur avant de four
C1	Elément inférieur droit
C2	Elément supérieur extérieur droit
C3	Elément supérieur intérieur droit
C4	Elément de ventilateur droit
C5	Ventilateur droit
D	Ventilateur de refroidissement
F1	Elément inférieur gauche
F2	Elément supérieur extérieur gauche
F3	Elément supérieur intérieur gauche
F4	Elément de ventilateur gauche
F5	Ventilateur gauche

Code	Description
G	Protection thermostat
H1	Néon du four
H2	Eclairage de four
H3	Interrupteur d'éclairage de four
I	Néon de bloqueur de porte
J	Générateur d'étincelles
K	Commutateur du séparateur du four (In)
M	Commutateurs d'allumage
O	Coupe-circuit en cas de panne du ventilateur
P	Thermostat pyrolitique
Q1	Commutateur de came de bloqueur
Q2	Bloqueur de moteur
Q3	Résistance du bloqueur de moteur
R	La horloge / minuterie

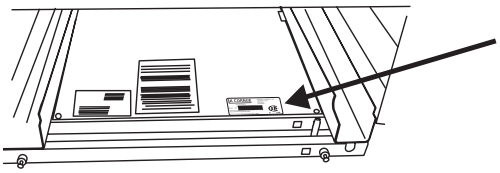
Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
bk	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc
y	Jaune
g/y	Vert / jaune
gr	Gris
bk/w	Noir / blanc

10. Fiche Technique

INSTALLEUR: Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU PLAQUE TECHNIQUE: Partie inférieure du logement du tiroir - retirez le tiroir. Pour le retrait du tiroir, reportez-vous aux instructions d'installation.

PAYS DE DESTINATION: États-Unis/Canada



Connections

Electricité	240 V 60 Hz
Gaz	**(**Raccord G½ po au niveau du côté arrière droit)

Dimensions

Hauteur hors-tout	minimum 91 cm ($35^{15}/_{16}$")	maximum 93,7 cm ($36^{7}/_{8}$")
Largeur hors-tout	90 cm (35½"); Voir « Positionnement de la cuisinière »	
Profondeur hors-tout	711 mm (28")	
Espace minimum au-dessus de la table de cuisson	800 mm (31½")	

Puissances

Four	
Elément de ventilateur	1,8 kW chaque
Elément supérieur (x2)	0,75 kW chaque
Elément gratineur (x2)	1,15 kW chaque
Elément inférieur (x2)	0,75 kW chaque

Table de cuisson						
	Gaz naturel			**Gaz de pétrole liquéfié (GPL)**		
	Input	**Gicleur**	**Vis**	**Input**	**Gicleur**	**Vis**
Brûleur wok	15 000 btu/h	Interne 110 Externe 166	82	15 000 btu/h	Interne 71 Externe 93	49
Grand brûleur	12 000 btu/h	170	70	12 000 btu/h	106	38
Brûleur moyens	9 200 btu/h	150	53	8 000 btu/h	84	31
Petit brûleur	5 000 btu/h	107	43	4 200 btu/h	61	22

Efficacité de four

Four	
Consommation d'énergie basée sur une charge standard	0,90 kWh
Volume utilisable (litres)	108
Taille	Grande
Temps de cuisson - charge standard	44 minutes

Puissance électrique totale maximale 240 V 3,85 kW (total approximatif, y compris ventilateur de four, etc.)

GARANTIE DU CONSOMMATEUR

PRODUIT INTÉGRAL - GARANTIE LIMITÉE D'UNE ANNÉE

AGA garantit le remplacement ou la réparation de toutes les pièces défectueuses ou ayant un défaut de fabrication, y compris les composantes à gaz de cette cuisinière, sauf dans le cas des surfaces peintes, finies en émail vitreux ou plaquées, et ce, pour une année à compter de la date d'achat. À sa discrétion, AGA réparera ou remplacement ces pièces sans frais, le tout assujetti aux conditions générales stipulées ci-dessous.

La durée de la garantie contre tout défaut aux surfaces peintes, finies en émail vitreux ou plaquées est de 90 jours à compter de la date d'achat. **La garantie n'inclut pas le remplacement des lampes du four.**

ÉLÉMENTS DU FOUR - GARANTIE LIMITÉE DE LA DEUXIÈME À LA TROISIÈME ANNÉE

AGA garantit les éléments chauffants du four contre tout défaut de matériel et de fabrication pour deux années supplémentaires. À sa discrétion, AGA réparera ou remplacement ces pièces sans frais, mais vous devez payer pour la main-d'œuvre et le transport, le tout assujetti aux conditions et modalités établies ci-dessous.

CONDITIONS GÉNÉRALES

1. Cette garantie s'applique seulement pour un usage domestique lorsque cette cuisinière a été correctement installée selon les instructions fournies par AGA et branchée sur un service public indiqué et approprié.

   Les dommages résultant d'une mauvaise installation, utilisation et d'un mauvais entretien, d'un abus, d'un accident, d'un incendie, d'une inondation, d'un cas de force majeure, d'un usage commercial ou d'une location, d'une modification ou la suppression ou la dégradation du numéro de série annulent toutes les obligations de cette garantie. Seule une personne autorisée peut effectuer l'entretien et/ou la réparation durant cette garantie.
2. **La garantie s'applique au produit seulement dans le pays où il est acheté.**
3. Aga n'est pas responsable pour toute réclamation ou tout dommage découlant d'une panne de la cuisinière ou de délais de service en dehors de son contrôle raisonnable.
4. Pour obtenir un service d'entretien en vertu de cette garantie, le premier acheteur doit présenter la facture d'achat originale, le nom du modèle et le numéro de série. Les composantes réparées ou remplacées sont garanties seulement pour la durée restante de la garantie originale.
5. La garantie ne couvre pas les dépenses encourues pour un entretien courant immédiatement accessible de cet appareil.
6. Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques. Tout droit de garantie supplémentaire peut être assuré en vertu de la loi en certains endroits.
7. Tout ajustement, comme le calibrage, la mise à niveau, le serrage des attaches ou des raccords habituellement liés à l'installation originale, est la responsabilité du concessionnaire ou de l'installateur et non pas celle de la Compagnie.

POUR UN SERVICE RAPIDE EN FONCTION DE CETTE GARANTIE, RETOURNEZ VOTRE CARTE DE GARANTIE EN DEÇÀ DE 10 JOURS DE VOTRE ACHAT.

Pour toute aide supplémentaire à propos de cette garantie, communiquez avec :

LIEU DE L'ACHAT _____

DATE DE L'ACHAT _____

NUMÉRO DE SÉRIE _____

NUMÉRO DE MODÈLE _____

Service à la Clientèle
AGA Marvel
1050 Fountain St. N.
Cambridge, Ontario, Canada
N3H-4R7
Téléphone (519) 650-5775
Télécopieur (519) 650-3773
Téléphone sans frais 1-877-650-5775
Télécopieur sans frais 1-800-327-5609

1050 Fountain St. N., Cambridge,
Ontario, Canada N3H 4R7
Téléphone (519) 650-5775 or Télécopieur (519) 650-3773
Téléphone sans frais 1-877-650-5775
Télécopieur sans frais 1-800-327-5609

CE

www.aga-ranges.com